

**BUDAYA PEMAKANAN MASYARAKAT MALAYSIA DARI PERSPEKTIF  
AGAMA, POLISI, SAINS DAN TEKNOLOGI DENGAN RUJUKAN  
KHUSUS KEPADA PENGARUH ISLAM DALAM PENGHASILAN  
MAKANAN**

**CHE WAN JASIMAH BT. WAN MOHAMED RADZI**

**DISERTASI INI DIKEMUKAKAN UNTUK MEMENUHI SEBAHAGIAN  
DARIPADA SYARAT MEMPEROLEHI IJAZAH DOKTOR FALSAFAH**

**JABATAN PENGAJIAN SAINS DAN TEKNOLOGI  
FAKULTI SAINS  
UNIVERSITI MALAYA  
KUALA LUMPUR**

**DISEMBER 2009**

**THE FOOD INTAKE CULTURE IN MALAYSIAN SOCIETY FROM THE  
PERSPECTIVE OF RELIGION, POLICY, SCIENCE AND TECHNOLOGY  
WITH SPECIAL REFERENCE TO THE INFLUENCE OF ISLAM IN FOOD  
PRODUCTION.**

**CHE WAN JASIMAH BT. WAN MOHAMED RADZI**

**DISSERTATION SUBMITTED IN FULFILMENT OF THE  
REQUIREMENTS FOR THE DEGREE OF DOCTOR OF PHILOSOPHY**

**DEPARTMENT OF SCIENCE AND TECHNOLOGY STUDIES  
FACULTY OF SCIENCE  
UNIVERSITY OF MALAYA  
KUALA LUMPUR**

**DECEMBER 2009**

**UNIVERSITI MALAYA**  
**PERAKUAN KEASLIAN PENULISAN**

Nama: **CHE WAN JASIMAH BT. WAN MOHAMED RADZI** (No. K.P.:650302-08-6474)

No. Pendaftaran/Matrik: **SHA 99028**

Nama Ijazah: **Ijazah Doktor Falsafah**

Tajuk Kertas Projek/Laporan Penyelidikan/Disertasi/Tesis ("Hasil Kerja ini"):

**BUDAYA PEMAKANAN MASYARAKAT MALAYSIA DARI PERSPEKTIF AGAMA, POLISI, SAINS  
DAN TEKNOLOGI DENGAN RUJUKAN KHUSUS KEPADA PENGARUH ISLAM DALAM  
PENGHASILAN MAKANAN.**

Bidang penyelidikan: **Polisi Sains Makanan**

Saya dengan sesungguhnya dan sebenarnya mengaku bahawa:

- (1) Saya adalah satu-satunya pengarang/penulis Hasil Kerja ini;
- (2) Hasil Kerja ini adalah asli;
- (3) Apa-apa penggunaan mana-mana hasil kerja yang mengandungi hakcipta telah dilakukan secara urusan yang wajar dan bagi maksud yang dibenarkan dan apa-apa petikan, ekstrak, rujukan atau pengeluaran semula daripada atau kepada mana-mana hasil kerja yang mengandungi hakcipta telah dinyatakan dengan sejelasnya dan secukupnya dan satu pengiktirafan tajuk hasil kerja tersebut dan pengarang/penulisnya telah dilakukan di dalam Hasil Kerja ini;
- (4) Saya tidak mempunyai apa-apa pengetahuan sebenar atau patut semunasabahnya tahu bahawa penghasilan Hasil Kerja ini melanggar suatu hakcipta hasil kerja yang lain;
- (5) Saya dengan ini menyerahkan kesemua dan tiap-tiap hak yang terkandung di dalam hakcipta Hasil Kerja ini kepada Universiti Malaya ("UM") yang seterusnya mula dari sekarang adalah tuan punya kepada hakcipta di dalam Hasil Kerja ini dan apa-apa pengeluaran semula atau penggunaan dalam apa jua bentuk atau dengan apa juga cara sekalipun adalah dilarang tanpa terlebih dahulu mendapat kebenaran bertulis dari UM;
- (6) Saya sedar sepenuhnya sekiranya dalam masa penghasilan Hasil Kerja ini saya telah melanggar suatu hakcipta hasil kerja yang lain sama ada dengan niat atau sebaliknya, saya boleh dikenakan tindakan undang-undang atau apa-apa tindakan lain sebagaimana yang diputuskan oleh UM.

Tandatangan Calon

Tarikh: 9 Disember 2009

Diperbuat dan sesungguhnya diakui di hadapan,

Tandatangan Saksi

Tarikh: 9 Disember 2009

Nama:

Jawatan:

## PENGHARGAAN

*Setinggi kesyukuran dipanjatkan kehadrat Allah S.W.T. Selawat dan salam keatas junjungan besar Nabi Muhammad S.A.W, kaum keluarga baginda, para sahabat serta muslimin dan muslimat.*

*Alhamdulillah dengan izin Allah disertasi ini dapat diselesaikan seperti yang dirancang setelah meranduk pelbagai cubaan dan dugaan.*

*Setinggi-tinggi penghargaan diucapkan kepada yang berbahagia Profesor Dr. Mohd Hazim Shah Abdul Murad yang merupakan penyelia pertama dan Profesor Datuk Dr. Osman Bakar yang merupakan penyelia kedua bagi disertasi ini. Kedua-duanya mempunyai kepakaran yang tiada tolok bandingnya dalam membantu pengkaji sepanjang kajian ini dilakukan. Malah dalam menempuh kepayahan, kesukaran dan setiap cabaran ianya tidak dirasai keseorangan kerana tunjuk ajar, bantuan, kerjasama, dorongan dan sokongan yang cukup padu telah diberikan dari awal hingga ke akhir penulisan ini. Malah keistimewaan diberikan untuk berkomunikasi tanpa ada had ruang dan waktu.*

*Jutaan terima kasih juga ditujukan kepada Profesor Dato' Mahmood Zuhdi Ab Majid yang dari segi sejarahnya telah mempertahankan permohonan awal untuk kajian ini dilakukan di Akademi Pengajian Islam di bawah penyeliaan beliau. Tetapi ianya tidak kesampaian kerana latarbelakang disiplin ilmu dan berbagai syarat dikenakan sebelum memulakan kajian. Akhirnya kajian ini dilakukan di bawah Fakulti Sains iaitu di Jabatan Pengajian Sains dan Teknologi yang merupakan satu-satunya jabatan yang membuka ruang dan memberi keizinan untuk pengkaji berkarya, menyelidik, mengkaji dan menganalisa berbagai fakta dan data yang merentasi berbagai bidang dan disiplin ilmu.*

*Penghargaan yang tidak terhingga juga ditujukan kepada Prof. Dr. Mohd Sofian Azirun, Dekan Fakulti Sains, Prof. Dr. Wan Ahmad Tajudin Wan Abdullah, Timbalan Dekan (Ijazah Tinggi), Fakulti Sains dan Prof. Madya Dr. Siti Nurani Md Nor, Ketua Jabatan Pengajian S&T yang memberi banyak sokongan serta dorongan bagi menyiapkan disertasi ini. Sekalung terima kasih juga khusus kepada seluruh warga jabatan, Prof. Datin Dr. Azizan, Prof. Madya Dr. Thiruchelvam, Dr. Amran, Puan Rosnah Sadri, Encik Zufri, Dr. Zeeda, Dr. Zuhdi dan semua tutor di mana kesemuanya sentiasa memberi semangat dan perangsang kepada pengkaji untuk menghabiskan kajian. Penghargaan istimewa juga kepada kakitangan sokongan Zarodah, Suhaila, Halipah dan Zanariah yang sering membantu apabila diperlukan. Jasa kalian akan tetap dikenang sepanjang hayat.*

*Penghargaan istimewa buat Tuan Hj Zainal Abidin bekas pengarah Hab Halal JAKIM, kerana mengizinkan pengkaji mendapatkan bahan serta menganalisa minit-minit mesyuarat yang berkaitan. Begitu juga bagi semua rakan-rakan yang berada di Jabatan Pertanian, Putrajaya serta di MITI, Kuala Lumpur yang turut membantu membekalkan maklumat yang diperlukan. Tidak lupa juga buat Puan Mariam bt Abdul Latif dari HDC yang turut memberikan kerjasama. Akhirnya kalungan terima kasih juga kepada semua responden dari UM dan USIM yang mengambil bahagian didalam kajian ini. Tanpa bantuan kalian semua kajian ini tidak mungkin dapat dilaksanakan dengan sempurna. Jutaan terima kasih juga ditujukan kepada warga perpustakaan Universiti Malaya yang tidak putus-putus memberikan bantuan dalam mendapatkan bahan-bahan bacaan yang diperlukan.*

*Istimewa buat Dr. Amida atau lebih mesra dipanggil Kak Anis yang tidak kering-kering memberikan kata semangat serta memberikan bantuan kepada pengkaji malah turut memberi idea dari mula hingga ke saat-saat akhir penulisan ini. Ungkapan beliau “sebuah persinggahan dalam perjalanan” amat memberi makna yang cukup besar bagi pengkaji.*

*Sejambak penghargaan juga ditujukan kepada seluruh ahli keluarga yang tidak putus-putus mendoakan kejayaan ini terutama kepada kekanda Faizah, Abg Hashim, Kak Ngah, De, Kak Pae, Abang Man dan Kak Non. Terima kasih juga kepada Fizal(uncle)-Prep yang membantu mengambilalih buat sementara melihatkan akademik anak-anak.*

*Akhirnya, istimewa untuk suami yang dikasihi kekanda Jabir Fat-Hullah bin Abdullah Zin, tiada ungkapan didunia ini yang boleh dilafazkan bagi menghargai pengorbanan, kesabaran, kesetiaan, dorongan serta doa yang tidak putus-putus mengiringi adinda sepanjang kajian ini dilakukan. Kejayaan ini adalah kejayaan kita bersama. Buat anakanda **Fahim, Afif, Husna, Irfan** dan **Madihah** ikutilah jejak langkah yang bonda lakukan ini. Tiada kejayaan tanpa kesungguhan, ketekunan, tekad, iltizam dan pengorbanan. Terima kasih kepada anakanda sekelian kerana berkorban dan memahami mengapa sering ditinggalkan. Segala yang baik itu datangnya dari Allah dan segala yang lemah itu datangnya dari diri pengkaji sendiri.*

CHE WAN JASIMAH BT. WAN MOHAMED RADZI  
No14, Jalan DG1/3  
Desa Gemilang  
53100 Gombak, Selangor

9 Disember 2009  
22 Zulhijjah 1430

## ABSTRAK

Kajian yang merentasi pelbagai disiplin ilmu ini bertujuan untuk mengkaji budaya pemakanan masyarakat Malaysia daripada aspek budaya, dasar, sains, teknologi dan agama Islam. Hubungan di antara budaya dan makanan, sains dan teknologi dan makanan, kesihatan dan makanan, serta agama dan makanan dikaji dengan lebih mendalam. Antara persoalan yang dikaji ialah apakah makna budaya pemakanan itu sebenarnya dan bagaimanakah rupa bentuk corak pemakanan masyarakat hari ini setelah ia mengalami gelombang arus budaya pemakanan India, Cina, Islam dan moden.

Kajian ini dibahagi kepada enam bab. Perbincangan di dalam bab pertama meliputi pengenalan, pernyataan masalah, objektif kajian, metodologi kajian, limitasi kajian serta semakan literatur.

Perbincangan di dalam bab kedua mengambilkira penyediaan makanan, nisbah ramuan, adab, hubungan makanan dengan kehidupan, kepelbagaian dalam penyediaan, makanan tradisi dan keistimewaanannya, pengaruh budaya asing terhadap pengambilan makanan dan akhirnya corak pemakanan kontemporari masyarakat masa kini. Hasil kajian menunjukkan penerimaan makanan daripada pelbagai etnik berlaku di dalam generasi hari ini.

Di dalam bab ketiga dasar pertanian turut dikaji bermula daripada dasar pertanian pada era pemerintahan British hinggalah kepada dasar pertanian selepas kemerdekaan. Penubuhan pelbagai agensi kerajaan dan wujudnya dasar pertanian negara yang pertama, kedua dan ketiga merupakan faktor-faktor yang menyumbang kepada peningkatan hasil makanan. Hal ini diperkukuhkan lagi melalui sekuriti makanan iaitu tahap sara diri bagi makanan terpilih yang semakin meningkat setiap tahun bermula dari tahun 2000.

Bab keempat melihat pengaruh agama Islam dalam penghasilan makanan dengan mengkaji penubuhan dan peranan agensi-agensi yang terlibat dengan penghasilan makanan halal di Malaysia seperti Jawatankuasa Makanan Halal, Bahagian Halal JAKIM, Pusat Analisis Halal Malaysia, Institut Penyelidikan Produk Halal UPM, Atase Halal JAKIM di Australia dan *Halal Industry Development Corporation* (HDC). Perkembangan yang berterusan badan-badan yang terlibat dengan makanan halal ini membuktikan produk halal hari ini kian mendapat tempat di kalangan pengusaha makanan dan pengguna. Penyeragaman logo halal di dalam negara membuktikan peranan agama di dalam penghasilan makanan

adalah besar. Malah pengaruh agama kepada pengguna dan pengusaha turut diperkukuhkan lagi dengan adanya penggunaan logo halal oleh negara luar. Pertambahan bilangan bukan bumiputera yang memohon sijil halal menjadi bukti kukuh kepada faktor permohonan sijil halal yang kian bertambah setiap tahun.

Di dalam bab kelima corak amalan pemakanan generasi muda di Malaysia hari ini turut dikaji. Responden yang berumur di bawah 30 tahun dipilih kerana mereka terdedah secara langsung dengan makanan tradisional dan makanan segera (moden) yang mula bertapak di Malaysia seawal 1960-an. Hasil kajian menunjukkan terdapat perubahan yang berlaku akibat daripada sejarah budaya pemakanan pelbagai kaum dan kemasukan makanan segera. Kajian perbandingan di antara pengambilan makanan tradisional yang berupa nasi dan lauk dan makanan segera seperti ayam goreng, pizza, kentang, donut, dan kebab menunjukkan generasi hari ini sudah menerima makanan moden di samping tidak meninggalkan makanan tradisi. Dapatan kajian menunjukkan bahawa hubungan antara makan nasi dan kekerapan berkunjung ke restoran makanan segera adalah signifikan [ $\chi^2(12, N=1420) = 32.775, p < .05$ ]. Kajian juga mendapati 58% responden memilih untuk pergi ke gerai yang menjual nasi dan lauk, dan 42% pula memilih untuk pergi ke restoran makanan segera sekiranya mereka makan bersama kawan atau meraikan tetamu. Keadaan ini membuktikan fenomena baru di dalam corak pengambilan makanan telah berlaku bagi generasi muda. Akhirnya di dalam bab 6, kesimpulan keseluruhan bab dilakukan.

## **ABSTRACT**

The objective of this dissertation is to study the food culture in the Malaysian society from the point of view of culture, policy, science, technology, and Islam. The relationship between culture and food, S&T and food, health and food, religion and food, are examined such that it leads to an initial study that captures the definition of food intake culture and the form of food intake of contemporary Malaysian society after undergoing the influence of Indian, Chinese, Islamic and modern food culture.

This dissertation is divided into six chapters. Discussion in the first chapter includes an introduction, problems statement, research objectives, research methodology, research limitations and literature review.

Discussion in the second chapter includes the various ways of food preparation, sorting ingredients, etiquette, the relationship of food with the pattern of livelihood, traditional food and its distinctiveness, the influence of foreign culture in food intake, and eventually the pattern of contemporary food intake in today's society. Results show that various food from different ethnics have been accepted by the new generations.

In the third chapter, the study takes into consideration the need to scrutinize the agricultural policy from the era of the British administration until the years after the country's Independence. The establishment of several agencies and the existence of the first, second, and third national agriculture plan are the various significant factors which contribute to the increase in food production. The finding is strengthened further from the fact that food security has increased every year in selected food starting from year 2000.

Chapter four discusses the influence of Islamic religion in food production. This includes the establishment of agencies such as the founding of various committees and agencies pertaining to halal food production in Malaysia such as Halal Food Committee, Hub Halal JAKIM, Malaysian Center of Halal Analysis, Institute of Halal Product Studies in UPM, Attaché Hub Halal JAKIM in Australia, and Halal Industry Development Corporation (HDC). The continuous development of halal agencies shows that halal food production has been getting greater attention from food producers and consumers. The uniform 'halal' logo used internally proves the prominent role played by religion in food production. Religious influence on consumers and food producers become more significant when the 'halal' logo is employed outside the country. The increase in applications from non-



bumiputera for 'halal' certificates explains as evidence for the increase in application for 'halal' certificates every year.

In chapter five, the food intake habits of the younger generation in Malaysia are studied. Respondents below the age of thirty are selected since they are directly exposed to traditional foods and to instant (modern) food which began to spread influence as early as 1960. Results show that there has been a change in food intake because of the influence of multiculturalism and the culture of fast food. A comparison is attempted on the consumption of traditional food intake that consists of rice and meat/fish dishes, and fast food. The study shows a new trend in the food intake habit of the younger generation. Result shows that the relationship between eating rice and the frequency to fast food restaurant are significant [ $X^2(12, N=1420) = 32.775$ ,  $p < .05$ ]. Furthermore, 58% of the respondents choose to go to rice stall and 42% choose to go to fast food restaurant when they want to dine with their friend or to entertain their guests, when the occasion arises. This new phenomenon proves that the new trend of food intake has occurred among the younger generation. Chapter six summarizes the conclusion of the research.

## Kandungan

<b>Tajuk</b>	<b>muka surat</b>
Pengakuan	i
Penghargaan	ii
Abstrak	iv
Abstract	vi
Kandungan	viii
Senarai Jadual	xiv
Senarai Gambarajah	xvi
Senarai Rajah	xvii
Senarai Singkatan	xviii
 <b>Bab 1 Pendahuluan</b>	
1.0 Mukaddimah	1
1.1 Pernyataan Masalah	5
1.2 Objektif Kajian	13
1.3 Metodologi Kajian	13
1.4 Limitasi Kajian	15
1.5 Semakan Literatur	16
1.6 Analisis dan kesimpulan	28

<b>Tajuk</b>	<b>Muka Surat</b>
<b>Bab 2 Budaya Dan Amalan-Amalan Makanan Dan Pemakanan Tradisional</b>	
2.0 Pendahuluan	33
2.1 Definisi Budaya	37
2.2 Sifat-Sifat Budaya Islam	48
2.3 Pendekatan Budaya	53
2.4 Budaya Dan Masyarakat	58
2.5 Hubungan Agama Dan Budaya	60
2.6 Hubungan Di Antara Makanan Dan Budaya	62
2.7 Sejarah Budaya Pengambilan Makanan Masyarakat Cina	64
2.7.1 Penyediaan Makanan Dan Teknologi Yang Digunakan	67
2.7.2 Nisbah Ramuan Dalam Masakan	69
2.7.3 Adab Makan	70
2.7.4 Hubungan Makanan Dengan Kehidupan	71
2.8 Sejarah Budaya Pengambilan Makanan Masyarakat India	75
2.8.1 Penyediaan Makanan Dan Teknologi Yang Digunakan	80
2.8.2 Kepelbagaian Dalam Penyediaan Makanan	82
a) Susu	82
b) Manisan	83
c) Rempah Ratus Dan Herba	84

<b>Tajuk</b>	<b>Muka Surat</b>
d) Minyak Dan Minyak Bijirin	85
e) Haiwan	86
f) Cara Memasak Dan Peralatan Yang Digunakan	89
2.8.3 Adab Makan	90
2.9 Sejarah Budaya Pengambilan Makanan Masyarakat Melayu	92
2.9.1 Penyediaan Makanan dan Teknologi Yang digunakan	95
a) Nelayan	97
b) Pertanian	99
c) Penternakan	101
2.9.2 Hubungan Makanan Dengan Kehidupan	103
2.9.3 Makanan Tradisi Dan Keistimewaannya	105
2.10 Pengaruh Budaya Asing Terhadap Budaya Makan Melayu	107
2.10.1 Pengaruh budaya India	108
2.10.2 Pengaruh Budaya Cina	111
2.10.3 Pengaruh Budaya Islam	114
2.10.4 Pengaruh Budaya Moden	117
2.11 Rangsangan Terhadap Perubahan Corak Pengambilan Makanan	123
2.12 Kesimpulan	127
2.12.1 Pengaruh Budaya Terhadap Amalan Pemakanan Tiga Kaum Utama Di Malaysia	127

<b>Tajuk</b>	<b>Muka Surat</b>
<b>Bab 3 Pengaruh Dasar Pertanian Terhadap Penghasilan Makanan Di Malaysia</b>	
3.0 Pendahuluan	135
3.1 Dasar Dan Pentadbiran Pertanian Di Bawah Pemerintahan British	137
3.1.1 Jabatan Pertanian (DOA)	137
3.1.2 Bidang Tugas DOA	139
3.2 Pentadbiran Pertanian Selepas Merdeka	141
3.3 Dasar Pertanian Negara Selepas Merdeka	145
3.3.1 Dasar Pertanian Negara Pertama	146
3.3.1.1 Kajian Semula Dasar Pertanian Negara Pertama	148
3.3.2 Dasar Pertanian Negara Kedua	153
3.3.2.1 Kajian Semula Dasar Pertanian Negara Kedua	161
3.3.3 Dasar Pertanian Negara Ketiga	164
3.3.4 Pencapaian Yang Diperolehi Melalui DPN3	169
3.4 Pengeluaran Makanan Dan Isu Sekuriti Makanan	181
3.4.1 Definisi Sekuriti Makanan	182
3.5 Perkembangan Polisi Sekuriti Makanan	183
3.6 Tahap Sara Diri Makanan	190
3.6.1 Beras (Padi)	191
3.6.2 Sayur-Sayuran	194
3.6.3 Perikanan	195
3.6.4 Ternakan	196
3.7 Masa Depan Sektor Pertanian Dan Makanan	199
3.8 Analisis dan Kesimpulan	202

**BAB 4 Isu-Isu Penghasilan Makanan Halal di Malaysia**

4.0	Pendahuluan	210
4.1	Sejarah Perkembangan Jawatankuasa Makanan Halal	211
4.2	Latar Belakang Penubuhan Jawatankuasa Pengesahan Halal	215
4.3	Isu Perbezaan Bentuk Logo Halal	224
	4.3.1 Penyeragaman Logo Halal	229
	4.3.2 Penggunaan Logo Halal Produk Dari Luar Negara	235
4.4	Isu Permohonan Sijil Halal	245
4.5	Sejarah Bahagian Hub Halal JAKIM	249
4.6	Penubuhan Pusat Analisis Halal Malaysia	250
	4.6.1 Peranan Utama Dan Fungsi Pusat Analisis Halal Malaysia	253
	4.6.2 Cawangan-Cawangan Di Bawah Pusat Analisis Halal	255
	4.6.2.1 Cawangan Pengurusan Halal	255
	4.6.2.2 Cawangan Penyelarasan Dan Pengurusan Maklumat	256
	4.6.2.3 Cawangan Kajian Dan Pengesahan	257
	4.6.2.4 Cawangan Pemantauan Dan Penguatkuasaan IPPH (UPM)	258
4.7	Institut Penyelidikan Produk Halal UPM	260
4.8	Atase Hub Halal JAKIM Di Australia	262
4.9	Sejarah Penubuhan Halal Industry Development Corporation (HDC)	265
4.10	Kesimpulan	267

<b>Tajuk</b>	<b>Muka Surat</b>
<b>Bab 5 Corak Amalan Makanan Di Malaysia : Makanan Moden (Segera) Dan Makanan Tradisional Sebagai Kajian Kes</b>	
5.0 Pendahuluan	274
5.1 Makanan Segera Di Malaysia	276
5.2 Sejarah Restoran Makanan Segera (Moden) Di Malaysia	278
5.3 Kajian Terhadap Corak Pengambilan Diet	280
5.3.1 Kekerapan mengambil diet dalam sehari (Permulaan Kajian Makanan Tradisional)	286
5.3.2 Kekerapan Makan Nasi	290
5.3.3 Pilihan Responden Terhadap Makanan Utama Berdasarkan Tiga Menu	292
5.3.4 Pemilihan Jenis Lauk	296
5.3.5 Pemilihan Sayur Di Dalam Diet	297
5.3.6 Sayur Yang Paling Disukai	298
5.3.7 Pengambilan Buah Tempatan Dan Import	300
5.4 Permulaan Kajian Terhadap Pengambilan Makanan Moden (Segera)	302
5.4.1 Pilihan Tempat Utama Untuk Mendapatkan Makanan Segera	303
5.4.2 Alasan Memilih Tempat	305
5.4.3 Kekerapan Kunjungan (Makan) Dalam Seminggu	306
5.4.4 Faktor Yang Mempengaruhi Kunjungan Ke Restoran Makanan Segera	308
5.4.5 Perbelanjaan Untuk Sekali Kunjungan	310
5.4.6 Menu Pilihan Responden Untuk Meraikan Tetamu	311
5.5 Kesimpulan	312
<b>Bab 6 Kesimpulan</b>	<b>318</b>
6.1 Rumusan	318
6.2 Masalah dan Cadangan	330
Bibliografi	333
Lampiran	350

## Senarai Jadual

Tajuk	muka surat
Jadual 2.0: Kriteria Yang Diguna Dalam Amalan Pengambilan Makanan Tiga Kaum Utama di Malaysia Dari Segi Sejarah	127
Jadual 3.0: Tahap Saradiri Komoditi Makanan	191
Jadual 3.1: Jumlah Jualan Pertanian 2000-2005	201
Jadual 3.2: Dasar Yang Dilaksanakan dan Pencapaian Dalam Penghasilan Makanan iaitu Padi, Nanas, Kepelbagaian Tanaman dan Kelapa	203
Jadual 4.0: Kod Pendaftaran Logo Halal Mengikut Negeri	231
Jadual 4.1: Nama Organisasi Dan Bentuk Logo Dari Luar Negara	236
Jadual 4.2: Permohonan Sijil Halal Mengikut Status Syarikat 2003-2007	246
Jadual 4.3: Permohonan Yang Berjaya Mendapatkan Sijil Halal 2003-2007	248
Jadual 4.4: Sejarah Badan-badan Yang Terlibat Dalam Bidang Halal dan Fungsinya	268
Jadual 5.0: Bilangan Responden Mengikut Fakulti Dan Bangsa Di UM	282
Jadual 5.1: Responden Mengikut Jantina Dan Bangsa Di UM.	283
Jadual 5.2: Bilangan Responden Mengikut Umur di UM	284
Jadual 5.3: Pengambilan Masa Makan mengikut Kumpulan Di UM dan USIM	287
Jadual 5.4: Pengambilan Masa Makan Mengikut Kumpulan Berbanding Dengan Bangsa	289
Jadual 5.5: Kekserapan Responden Makan Nasi Di UM dan USIM	290



<b>Tajuk</b>	<b>muka surat</b>
Jadual 5.6: Pilihan Makanan Utama Mengikut Jantina Di UM Dan USIM	293
Jadual 5.7: Pilihan Makanan Utama Mengikut Umur Di UM	294
Jadual 5.8: Pilihan Makanan Utama Mengikut Fakulti Di UM Dan USIM	295
Jadual 5.9: Pilihan Makanan Utama Bangsa Di UM	296
Jadual 5.10: Pilihan Utama Lauk Di UM dan USIM	297
Jadual 5.11 Jenis Sayur Yang Paling di Sukai di UM dan USIM	299
Jadual 5.12: Pilihan Utama Sayur Mengikut Bangsa di UM	300
Jadual 5.13: Pilihan Buah Tempatan Dan Import Di UM dan USIM	301
Jadual 5.14: Pilihan Restoran Makanan Segera Responden UM dan USIM	304
Jadual 5.15: Kunjungan Ke Restoran Makanan Segera Mengikut Bangsa (UM)	305
Jadual 5.16: Alasan Kunjungan Ke Restoran Makanan Segera	306
Jadual 5.17: Kekerapan Berkunjung Ke Restoran Makanan Segera Dalam Seminggu	307
Jadual 5.18: Kekerapan Berkunjung Mengikut Umur (UM)	308
Jadual 5.19: Faktor Mempengaruhi Kunjungan ke Restoran Makanan Segera	309
Jadual 5.20: Perbandingan Perbelanjaan Responden Untuk Sekali Kunjungan	310
Jadual 5.21: Pilihan Tempat Untuk Meraikan Tetamu	311

## **Senarai Gambarajah**

<b>Tajuk</b>		<b>Muka surat</b>
Gambarajah 4.0:	Logo Halal Jabatan Agama Islam Negeri	233
Gambarajah 4.1:	Logo Halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia Sekarang	234
Gambarajah 4.2:	Logo Halal Lama Jabatan Kemajuan Islam Malaysia	234
Gambarajah 4.3:	Lokasi Bandar Enstek di Negeri Sembilan	252

## **Senarai Rajah**

<b>Tajuk</b>	<b>muka surat</b>
Rajah 1.0: Paradigma pemilihan makanan	25
Rajah 1.1: Sosialisasi dan pemerolehan dalam menentukan tabiat makan	26
Rajah 1.2: Penentu dalam pengambilan makanan	28
Rajah 1.3: Faktor-faktor yang mempengaruhi penghasilan makanan dan corak amalan pengambilan makanan	31
Rajah 2.0 Budaya Menurut Perspektif Barat dan Islam	52
Rajah 2.1: Hieraki Kepercayaan dalam Pengambilan Makanan Orang-orang Cina	73
Rajah 5.0: Responden Mengikut Fakulti dan Umur di UM	284
Rajah 5.1: Responden Mengikut Fakulti dan Umur di USIM	285
Rajah 5.2: Pengambilan Nasi Berbanding Umur di UM dan USIM	291
Rajah 5.3: Kekerapan Berkunjung Ke Restoran Makanan Segera Berbanding Kekerapan Makan Nasi	313
Rajah 5.4 Pilihan Utama Jenis Lauk dan Pilihan Utama Untuk Berkunjung Ke Restoran Makanan Segera	315

## **Senarai Singkatan**

DOA	Department of Agriculture
DPN	Dasar Pertanian Negara
FAO	Food and Agriculture Organization
HDC	Halal development corporation
IKS	Industri Kecil dan Sederhana
JAKIM	Jabatan Kemajuan Islam Malaysia
LPN	Lembaga Padi dan Beras Negara
UM	Universiti Malaya
UPM	Universiti Putra Malaysia
USIM	Universiti Sains Islam Malaysia
WHO	World Health Organization
WTO	World Trade Organisation

## **Bab 1**

### **Pendahuluan**

#### **1.0 Mukaddimah**

Perkembangan dalam bidang sains dan teknologi terutama dalam bidang sains dan teknologi makanan pada hari ini berlaku dengan cukup pesat. Pelbagai teknologi terkini digunakan bagi memastikan makanan yang terhasil adalah berkualiti tinggi. Keadaan ini diperkuatkan lagi dengan gabungan pelbagai disiplin ilmu yang berkaitan dengan kejuruteraan, biologi, kimia, mikrobiologi dan lain-lain sehingga dapat menghasilkan pelbagai jenis makanan yang baru dan makanan yang sedia ada diperbaiki lagi kualitinya. Bukan itu sahaja, peralatan teknologi juga turut berubah demi untuk membantu pihak industri makanan. Kesemuanya bertujuan bagi memastikan makanan yang terhasil adalah mencukupi untuk keperluan manusia, menjamin supaya manusia memperoleh nutrien yang baik sehingga menghasilkan kesihatan yang baik dan membantu memanjangkan umur hayat manusia.

Akibat daripada kekurangan makanan yang terhasil di dalam negara, kita terpaksa mengimport makanan dari luar negara. Keadaan ini

berkemungkinan akan menyebabkan berlakunya masalah yang berkaitan dengan agama dan budaya, polisi dan perundangan serta masalah yang berkaitan dengan jaminan makanan (food security). Walaupun kita dapat melihat kebaikan daripada segi bertambahnya nilai nutrisi dan mutu makanan yang dihasilkan melalui penggunaan sains dan teknologi moden tetapi sebenarnya ia belum pasti memberikan kesan yang baik kepada kesihatan manusia. Antara sebabnya ialah kajian untuk membuktikan sama ada makanan yang terhasil daripada teknologi moden selamat atau tidak untuk dimakan sebenarnya memerlukan kepada satu jangka masa yang lama berbanding dengan perubahan teknologi yang begitu cepat berlaku. Selain daripada itu untuk menentukan fatwa dari sudut agama sama ada makanan yang dihasilkan melalui teknologi moden ini halal atau haram juga memerlukan masa kerana ia juga bergantung sama ada makanan yang terhasil itu memudaratkan atau memberi manfaat kepada manusia.

Ekoran daripada itu, berbagai-bagai dasar, akta dan perundangan telah digubal sama ada di peringkat negara mahupun di peringkat antarabangsa. Sebagai contohnya terdapat sebuah badan antarabangsa *Codex Alimentarius Commission* yang telah ditubuhkan pada 1963 bertujuan untuk membentuk piawaian makanan, peraturan makanan dan yang berkaitan dengannya seperti pelaksanaan kod yang dikendalikan dibawah program piawaian makanan dengan kerjasama FAO/WHO. Tujuan utama program ini ialah untuk menjamin kesihatan pengguna, memastikan

berlakunya pelaksanaan yang betul di dalam penghasilan makanan dan sebagai koordinasi yang mempromosi semua standard makanan yang dikendalikan oleh organisasi kerajaan antarabangsa atau organisasi bukan kerajaan. Di Malaysia peranan dalam memastikan makanan yang terhasil adalah halal menurut syariat Islam turut mendapat perhatian. Penguatkuasaan untuk mendapatkan sijil halal dan logo halal bagi makanan yang halal telah dilakukan. Ia sebagai langkah bagi melindungi pengguna Islam makan makanan yang benar-benar halal. Malah tanda halal ini juga turut dipraktikkan penggunaannya di seluruh dunia.

Piawaian ini bertujuan supaya makanan yang terhasil adalah mengikut spesifikasi yang ditentukan dan bukan untuk pihak-pihak yang tertentu mengaut keuntungan semata-mata. Selain daripada itu ia juga bertujuan untuk memastikan makanan yang terhasil adalah bermutu dan selamat. Persoalannya, sejauh manakah akta dan perundangan yang termaktub ini diikuti, dipraktikkan dan digunapakai oleh pengusaha makanan hari ini? Oleh kerana makanan merupakan faktor yang penting dalam menyumbangkan kesihatan yang baik maka kawalan terhadap makanan adalah penting. Yang dimaksudkan dengan kawalan di sini ialah pemantauan bagi memastikan makanan yang dihasilkan adalah halal, baik, selamat, berkhasiat, dan ini melibatkan kawalan pada semua peringkat iaitu daripada pembekal makanan, pengeluar makanan dan pengguna makanan.

Apabila menyentuh persoalan keselamatan dan kesihatan berhubung dengan pengambilan makanan, ia bukan lagi merupakan isu setempat tetapi ia merupakan isu global yang perlu ditangani bersama dari dalam dan luar negara. Sekiranya makanan yang terhasil membawa kepada kesan yang buruk, maka seluruh dunia akan menanggung kesan akibatnya iaitu ia tidak mengira negara, bangsa atau agama. Sebab itu banyak peruntukan kewangan diberi supaya kajian yang lebih lanjut dapat dilakukan demi untuk memastikan teknologi makanan yang digunakan pada hari ini adalah selamat. Apatah lagi dari aspek agama khususnya agama Islam, makanan yang dihasilkan oleh pengusaha-pengusaha bukan muslim dari dalam dan luar negara akan digunakan oleh seluruh umat. Oleh itu aspek halal adalah aspek yang amat penting kerana walau bagaimana baik pun makanan yang dihasilkan tetapi sekiranya ia tidak halal maka pengguna Islam tidak boleh memakannya.

Kesedaran terhadap pentingnya mengambil makanan yang baik adalah berpunca daripada sikap masyarakat itu sendiri. Di antara faktor-faktor yang terlibat ialah hari ini ramai di kalangan masyarakat mempunyai latar belakang pendidikan yang tinggi dan baik. Selain daripada itu dengan adanya ilmu yang berkaitan dengan agama, sains dan teknologi, perubatan dan kesihatan ia turut menambah lagi kesedaran masyarakat terhadap pentingnya mengambil makanan yang baik dan berkhasiat. Faktor lain yang mendorong masyarakat mengambil makanan yang baik dan



berkhasiat ialah mereka mempunyai tahap pendapatan yang baik dan ini merupakan kuasa yang membolehkan mereka memilih makanan yang dikehendaki atau dengan lain perkataan mereka mempunyai kuasa untuk memilih dan membeli.

Walaupun kita mampu untuk membeli makanan yang semakin canggih hasil daripada penggunaan sains dan teknologi tetapi penyakit yang muncul juga semakin canggih seperti selsema burung, penyakit kuku dan mulut dan alahan. Penyakit-penyakit ini boleh disebarkan melalui rantai makanan atau faktor-faktor yang lain. Oleh itu perbincangan yang seterusnya ialah berhubung dengan pernyataan masalah sehingga mencetuskan kepada mengapa kajian ini perlu dilakukan.

## **1.1 Pernyataan masalah**

Terdapat pelbagai persoalan yang wujud berkaitan dengan corak pengambilan makanan dan penghasilan makanan hari ini. Apakah faktor yang mempengaruhi corak pengambilan makanan dan penghasilan makanan tersebut? Bermula daripada pengaruh budaya, peranan dasar dan wujudnya perkembangan sains dan teknologi di dalam makanan semua ini akhirnya mengundang kepada perlunya kajian lanjut dilakukan lebih-lebih lagi apabila ia dikaitkan dengan agama. Berdasarkan perkara

tersebut, dibawah di senaraikan beberapa pernyataan masalah sehingga menyebabkan mengapa kajian ini perlu dilakukan.

a) Penyediaan makanan, bentuk sajian dan menu penyediaan merupakan warisan yang diturunkan dari satu generasi kepada satu generasi yang terdiri dari pelbagai kaum di Malaysia. Malah sama ada ia masih bertahan hingga ke hari ini kini menjadi satu persoalan. Tekanan daripada budaya moden melalui makanan segera misalnya merupakan satu isu yang cukup memberi erti dan perlu diambil kira. Bagaimana usaha untuk menggabungkan di antara tradisi dan modeniti di dalam industri makanan merupakan satu cabaran dan memerlukan kepada satu kajian yang lebih khusus dilakukan.

b) Timbulnya idea untuk menubuhkan hub makanan halal demi menjaga keharmonian tradisi dan amalan agama serta menerima arus perubahan yang baru merupakan satu isu global. Malah isu yang lebih besar yang melibatkan dasar makanan halal yang ada pada hari ini, perlu dilihat dalam konteks yang lebih luas, iaitu tidak terikat hanya kepada perubahan teknologi atau perubahan ekonomi semata-mata tetapi juga melibatkan persoalan sosial dan budaya.

Maka dengan itu kita harus memikirkan bagaimanakah penguatkuasaan undang-undang dan peraturan berhubung dengan makanan halal, dapat menjaga kepentingan pengguna khususnya yang beragama Islam.

Seterusnya apabila menyentuh tentang penggunaan tanda halal, kita dapat lihat penggunaan tanda halal di kedai, restoran dan premis-premis makanan orang bukan Islam amat berleluasa hari ini. Ia bertujuan untuk menarik pelanggan di kalangan orang Islam demi mendapat lebih keuntungan. Persoalannya daripada segi produk adakah makanan yang dihasilkan benar-benar halal dan proses penyediaan makanan yang dilakukan benar-benar mengikut apa yang disyaratkan oleh kehendak syarak? Siapakah pula pihak yang bertanggungjawab bagi memastikan atau memantau perkara ini? Tidak cukup dengan tanda halal kita juga dapat melihat di premis-premis makan yang dikendalikan oleh orang yang bukan Islam, mereka sewenang-wenangnya meletakkan ayat-ayat al-Quran. Adakah dengan meletakkan ayat al-Quran ini sudah menggambarkan premis tersebut menjual makanan yang halal?

Tambahan lagi isu lain yang terlibat ialah penggunaan pembantu kedai yang terdiri daripada kalangan orang asing seperti warga Indonesia, Bangladesh, India dan lain-lain sehingga kadang-kala menimbulkan kekeliruan pengguna yang menyangka ia adalah kedai orang Islam.

Apakah tindakan yang perlu diambil berhubung dengan perkara ini? Malangnya, ada juga orang Islam yang mengunjungi kedai-kedai berkenaan untuk menjamu selera. Adakah sensitiviti umat Islam hari ini sudah semakin tipis berkaitan dengan halal haram dan perkara-perkara yang berkaitan dengan agama? Adakah ia merupakan satu budaya baru dalam masyarakat yang asalkan ada tanda halal serta ayat suci al-Quran maka makanan yang disajikan adalah dianggap halal?

c) Berhubung dengan tanda halal atau logo halal, terdapat pelbagai bentuk tanda halal serta logo halal yang ada pada produk di pasaran terutama dalam negara. Keadaan ini menyebabkan pengguna tidak dapat memastikan bentuk tanda halal yang manakah yang boleh dipercayai untuk menerangkan bahawa makanan itu benar-benar halal. Malah keadaan yang sama juga wujud bagi tanda halal yang digunakan bagi produk yang datang dari luar negara. Apakah tindakan yang dilakukan oleh pihak berkuasa? Berdasarkan kepada masalah yang timbul maka pengkaji akan melakukan kajian lanjut berhubung dengan penggunaan tanda halal ini.

d) Perubahan yang pesat dalam perkembangan sains dan teknologi makanan ini secara tidak langsung memberi kesan yang cukup besar kepada perubahan budaya pengambilan makanan di dalam masyarakat. Di samping itu faktor pendidikan yang mementingkan kepada kesihatan yang baik, peningkatan pendapatan dan ekonomi serta berlakunya pertukaran

budaya menyebabkan masyarakat hari ini beralih kepada corak pengambilan makanan yang mempunyai pelbagai cita rasa. Berdasarkan bil import makanan negara yang semakin meningkat terutama bagi makanan yang tidak mencukupi di negara kita seperti daging, keluaran tenusu, bijirin dan lain-lain. Pada tahun 2000 ke tahun 2005 nilai import makanan telah bertambah daripada RM10,543 juta kepada RM15,435 juta.<sup>1</sup> Keadaan ini menunjukkan bahawa makanan yang dihasilkan di Malaysia tidak dapat menampung keperluan sehingga ia perlu diimport dari luar negara. Sehubungan dengan itu ia menambah lagi tekanan terhadap soal halal haram bagi pengguna Islam.

Seterusnya wujud berbagai-bagai jenis makanan segera (moden) seperti pizza, burger dan ayam goreng yang begitu popular di kalangan remaja. Di samping munculnya berbagai-bagai jenis makanan ringan dengan pelbagai perisa dan perasa yang juga menimbulkan tanda tanya adakah makanan ini halal serta baik untuk kesihatan dan sejauh mana pula ia diterima oleh golongan remaja hari ini. Di samping itu bagaimana pula corak pengambilan makanan tradisi seperti nasi dan lauk pauk oleh remaja. Persoalan ini menyebabkan kajian yang lebih lanjut perlu dilakukan berhubung dengan pengambilan makanan segera serta bagaimana ia mempengaruhi corak pengambilan makanan tradisi. Juga terdapat cabaran tentang bagaimana menguatkuasakan ajaran Islam di dalam penghasilan

---

<sup>1</sup> Rancangan Malaysia ke 9. Ms. 93

makanan moden hari ini. Adakah ia dapat dikekalkan dalam masyarakat memandangkan mereka yang mengusahakan makanan ini terdiri daripada yang Islam dan bukan Islam? Menjadi persoalan juga adakah ketulenan budaya Islam dalam soal pengambilan makanan ini akan tergugat dengan cabaran moden yang timbul pada hari ini.

e) Beralih pula kepada persoalan dasar yang berkaitan dengan makanan. Bilakah bermulanya dasar makanan di Malaysia? Persoalan ini mengundang kepada satu kajian sejarah. Apa pula yang berlaku selepas itu? Keadaan ini menunjukkan bahawa satu kajian lanjut perlu dilakukan bagi melihat bagaimana dasar makanan dapat membantu meningkatkan penghasilan makanan di Malaysia.

Setakat ini di Malaysia, isu yang berkaitan dengan makanan biasanya dibincangkan di bawah Dasar Pertanian ataupun di bawah Kementerian Kesihatan. Berhubung dengan dasar makanan halal pula ia dikendalikan di bawah JAKIM. Oleh itu adalah sukar hingga kini untuk mendapatkan maklumat yang tepat berhubung dengan isu-isu yang berkaitan dengan makanan ini apabila ianya melibatkan persoalan kecukupan makanan, kebersihan makanan dan kehalalan makanan. Cuma pada tahun 2003 terdapat satu dasar yang dilancarkan iaitu Dasar Keselamatan Makanan Kebangsaan. Ia bertujuan untuk menyediakan halatuju dan memberi penekanan kepada semua pihak yang

berkepentingan dalam pembentukan dan pelaksanaan langkah-langkah keselamatan makanan, berteraskan usahasama untuk melindungi kesihatan pengguna. Pelaksanaan dasar keselamatan makanan kebangsaan membolehkan inisiatif-inisiatif untuk mencapai keselamatan makanan dirancang dan diurus dengan cara yang lebih mantap, bersepadu dan berkesan bagi menjamin kesihatan awam dan memudahkan perdagangan makanan.<sup>2</sup>

Selain daripada itu penekanan yang diberikan adalah kepada salah satu elemen iaitu berkaitan dengan penerapan program jaminan keselamatan makanan pada peringkat industri termasuk pengesanan produk (product tracing) dan pengintegrasian sistem seperti ISO/HACCP/Halal di mana yang sesuai. Keadaan ini tidak mencukupi sekiranya negara ini ingin berhadapan dengan isu global berhubung dengan penghasilan makanan yang berkhasiat, sihat dan halal. Oleh itu satu kajian yang lebih mendalam perlu dilakukan demi mengabungkan isu-isu berkenaan dan diharap dapat membantu memberikan fakta-fakta yang diperlukan agar perundangan dapat dilaksanakan.

Berdasarkan pernyataan masalah serta isu-isu yang berkaitan dengan makanan halal, ketidakcukupan dalam penghasilan makanan, keselamatan makanan, dasar pertanian, perkembangan di dalam

---

<sup>2</sup> Sila lihat Dasar Keselamatan Makanan Kebangsaan.[http://fsq.moh.gov.my/modules/xt\\_conteudo/index.php?id=167](http://fsq.moh.gov.my/modules/xt_conteudo/index.php?id=167)

penggunaan sains dan teknologi penghasilan makanan moden dan ledakan budaya baru dalam pengambilan dan penghasilan makanan dan lain-lain lagi maka sudah sampai masanya satu kajian yang lebih terperinci dibuat untuk melihat bagaimana faktor-faktor ini mempengaruhi pengambilan dan penghasilan makanan.

Oleh itu pengkaji berpendapat adalah tepat pada masanya untuk dilakukan satu kajian tentang budaya pemakanan masyarakat Malaysia dari perspektif agama, polisi, sains dan teknologi dengan rujukan khusus kepada pengaruh Islam dalam penghasilan makanan. Ia merupakan satu tajuk yang difikirkan sesuai untuk dikaji bagi menepati kehendak negara untuk menjadi sebuah negara hub halal. Di samping itu ia sebagai langkah persediaan dalam merangka satu dasar makanan negara yang kukuh agar pihak-pihak yang terlibat seperti pihak industri, pengusaha dan pembekal dapat mematuhi peraturan-peraturan tertentu demi memastikan makanan yang dikeluarkan adalah halal, selamat dan baik. Ini kerana setiap usaha yang baik itu akan menghasilkan produk yang baik.

Selain daripada itu kajian ini amat penting kerana ia merupakan kajian yang pertamanya merentasi berbagai-bagai disiplin ilmu yang saling berangkai-kait antara satu sama lain yang menggabungkan berbagai-bagai faktor seperti budaya, dasar, perkembangan sains dan teknologi dan agama mempengaruhi corak pengambilan makanan masyarakat serta



penghasilan makanan . Bermula dengan budaya diikuti dengan dasar dituruti dengan isu yang berkait dengan sains dan teknologi dan dirangkumi dengan agama yang semuanya merujuk kepada makanan merupakan satu disiplin kajian yang cukup mencabar. Walau bagaimanapun ianya perlu dikaji demi menjawab berbagai-bagai persoalan yang timbul berhubung dengan penghasilan makanan dan corak pengambilan makanan di Malaysia hari ini.

## **1.2 Objektif Kajian**

1. Untuk mengkaji budaya pengambilan makanan masyarakat Melayu, India, Cina, dan pengaruh Islam dan Barat terhadap amalan pemakanan kontemporari di Malaysia.
2. Untuk mengkaji pengaruh dasar pertanian di bawah pemerintahan British dan dasar pertanian negara selepas merdeka terhadap penghasilan makanan negara.
3. Untuk mengkaji isu-isu penghasilan makanan halal di Malaysia.
4. Untuk melakukan perbandingan terhadap corak amalan pemakanan tradisional dan corak amalan pemakanan moden (makanan segera) melalui kajian kes.

## **1.3 Metodologi Kajian**

Untuk menghasilkan penulisan ilmiah ini, beberapa cara atau usaha yang bersifat sistematik dan objektif yang bertujuan untuk

memperolehi atau mengumpulkan keterangan-keterangan dengan teliti dan efisien digunakan. Di antara kaedah yang akan digunakan adalah seperti berikut:

- a) Kaedah kajian perpustakaan iaitu satu kajian yang dijalankan berdasarkan kepada bahan-bahan penyelidikan atau maklumat yang boleh diperolehi dalam berbagai bentuk seperti jurnal, buku, latihan ilmiah, kertas kerja, dokumen, kitab, majalah, risalah, akta, ordinan, minit mesyuarat, akhbar dan sebagainya. Maklumat ini diperolehi dalam bentuk media cetak atau media elektronik. Melalui metod ini pengkaji meneliti sebanyak mungkin dokumen dan bahan bacaan bagi mendapatkan maklumat dan gambaran yang jelas serta menyeluruh berkenaan persoalan yang dikaji di samping mendapatkan maklumat yang tepat dan penjelasan yang bersifat deduktif dan induktif.
- b) Kaedah soal selidik turut dijalankan di dalam kajian ini. Ia bertujuan untuk mendapat maklumbalas daripada responden berhubung dengan objektif kajian. Melalui kaedah ini data dan fakta yang diperolehi akan dianalisa.
- c) Kaedah yang terakhir yang digunakan di dalam kajian ini ialah melalui temubual. Temubual dilakukan bagi mendapatkan satu gambaran yang lebih jelas mengenai isu dan masalah berhubung dengan tajuk

kajian agar kesimpulan serta cadangan yang akan dikemukakan adalah lebih relevan dan tepat.

#### **1.4 Limitasi Kajian**

Berhubung dengan kajian terhadap budaya, hanya aspek makanan sahaja yang akan dikaji. Tumpuan akan dilakukan terhadap budaya Melayu, budaya India dan budaya Cina sahaja yang dikaji. Budaya dari bangsa lain tidak dikaji.

Seterusnya hanya pengaruh Barat dan Islam sahaja yang akan dikaji berhubung dengan fenomena perkembangan budaya pengambilan makanan masyarakat di Malaysia, yang melibatkan makanan tradisional dan moden.

Selain daripada itu kajian juga hanya akan ditumpukan kepada dasar-dasar pertanian di Malaysia yang ada kaitan langsung dengan isu makanan. Dasar-dasar lain tidak akan dikaji. Kajian juga akan ditumpukan kepada dasar pertanian sebelum dan selepas merdeka untuk mengetahui perkembangan serta sumbangannya terhadap peningkatan penghasilan makanan.

Kajian juga akan ditumpukan kepada aspek halal haram menurut pandangan Islam sahaja dan walaupun kajian ini melibatkan industri

makanan tetapi ia tidak mencakupi aspek menganalisa sampel dan aspek ekonomi seperti untung rugi dan kesannya terhadap pendapatan negara serta keluaran negara kasar.

Soal selidik yang dilakukan hanya tertumpu kepada mereka yang berumur di bawah 30 tahun kerana mereka terdedah kepada makanan tradisional dan makanan segera secara langsung. Yang akan dikaji hanyalah corak diet yang melibatkan makanan tradisional seperti nasi, lauk pauk, sayur-sayuran, buah-buahan dan corak diet yang melibatkan makanan moden seperti makanan yang disajikan di restoran makanan segera iaitu ayam, burger, pizza, kentang goreng, salad, donut dan lain-lain.

### **1.5 Semakan Literatur**

Berdasarkan penyelidikan yang telah dilakukan oleh pengkaji berhubung dengan kajian terdahulu berkaitan dengan makanan, hasil kajian berkaitan dengan makanan yang dapat dikesan telah dilaporkan secara bertulis seawal tahun 1845 oleh ahli sosiologi Karl Marx. Ia berdasarkan laporan yang dikemukakan oleh Engels<sup>3</sup> yang menyebut bahawa Marx mendapati terdapat perbezaan terhadap kualiti makanan yang diambil oleh pekerja pada masa itu kerana ia mengikut kelas-kelas tertentu. Seterusnya kajian telah dilanjutkan oleh ahli sosiologi dan

---

<sup>3</sup> Engels, F. *The condition of the working class in England*. London: Granada. 1969.

antropologi seperti Durkheim<sup>4</sup> iaitu makanan dilihat sebagai simbol penciptaan dan terdapat fungsi di antara makanan dan agama (Kristian). Malah beliau turut membincangkan makanan dan hubungannya dengan ketidakseimbangan sosial.

Menurut Sorre<sup>5</sup> untuk mengkaji tentang diet ia perlu bukan hanya membuat analisis terhadap sumber makanan tetapi bagaimana ia disediakan juga perlu dikaji. Pendapat ini disokong oleh Granier<sup>6</sup> iaitu makanan itu bukan sekadar dilihat sebagai makanan semata-mata tetapi ia juga perlu dilihat dari segi hubungannya dengan alam sekeliling. Oleh kerana itu, maka adalah bertepatan seperti apa yang dikemukakan oleh Rozin<sup>7</sup> bahawa faktor-faktor yang menentukan bentuk hidangan atau makanan sesuatu masyarakat itu banyak bergantung kepada sumber semulajadi yang tumbuh ditempat berkenaan dan juga jenis rempah ratus yang diperolehi ditempat berkenaan.

Selain daripada itu kajian yang melibatkan budaya juga turut dikaji. Misalnya Fieldhouse<sup>8</sup> menyatakan bahawa budaya merupakan pendorong utama yang menentukan jenis makanan yang kita makan. Malah ia dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti kedudukan geografi, sosial,

---

<sup>4</sup> Durkheim, E. *Primitive classification*. University of Chicago Press. 1963.

<sup>5</sup> Sorre, M. *The geography of diet*. Dalam Wagner, P.L. & Mikesell, M.W.(Eds). Reading in cultural geography. Chicago:University of Chicago Press. 1962. Ms. 445-464

<sup>6</sup> Graniers, J.B. *Methods and perspectives in geography*. Translated Bray, J. New York: Longman. 1976. Ms. 8

<sup>7</sup> Rozin, P. *Human food selection: The interaction of biology, culture and individual experience*. Dalam Baker, L. (ed). The psychobiology of human food selection. AVI, Westport. 1982. Ms. 225-252.

<sup>8</sup> Fieldhouse, P. *Food and nutrition. Customs and culture*. London: Chapman & Hall. 1985.

psikologi, agama, ekonomi dan faktor politik. Malah menurutnya lagi makanan yang dimakan bukan sekadar memenuhi kehendak masyarakat tetapi ia juga untuk memenuhi kehendak biologi seperti membekalkan tenaga dan nutrien kepada badan.

Seterusnya kajian lain berhubung dengan budaya makan ini turut dilakukan oleh Rao.<sup>9</sup> Beliau menyatakan bahawa budaya itu sifatnya bukan statik. Di samping mengekalkan tradisi ia turut membangunkan mekanisma untuk berubah. Oleh itu tabiat makan juga turut berubah mengikut masa kerana berlakunya perubahan ekologi dan ekonomi. Malah menurutnya lagi perubahan juga berpunca dari kebolehdapatan bahan, inovasi makanan dan difusi kesan daripada percampuran dengan berbagai bangsa lain.

Tabiat dalam penyediaan makanan juga turut dipengaruhi oleh keadaan ekonomi dan alam sekitar. Sebagai contohnya berlaku adaptasi terhadap penyediaan makanan. Kacang soya merupakan makanan yang digemari oleh orang-orang Cina. Demi faktor untuk menjimatkan tenaga bahan api, mereka telah menerima pengambilan *bean sprouts* (tauge dari kacang soya) sebagai salah satu sumber makanan yang masih dapat membekalkan nutrien dari kacang soya. Untuk memasak taughe ini ia memerlukan masa yang singkat jika dibandingkan dengan biji kacang soya

---

<sup>9</sup> Rao, M.S.A. Conservatism and change in food habits among the migrants in India: A study in gastronomy. Dalam Khare, R.S. & Rao, M.S.A. *Food, society and culture: Aspects in South Asian food systems*. Durham: Carolina Academic Press. 1986. Ms. 121-140

mentah yang memerlukan masa masak yang lama sebelum boleh dimakan. Jelas menunjukkan penjimatan tenaga juga turut diambilkira dalam penyediaan makanan. Selain daripada itu keadaan yang sama turut dipraktikkan oleh orang Itali menurut kajian yang dilakukan oleh Karen<sup>10</sup> dimana mereka menggunakan teknik goreng yang cepat kerana mereka menghadapi masalah minyak. Malah di Perancis teknik memasak *stew* dan *roasts* amat terkenal. Ia merupakan implikasi daripada negara tersebut mempunyai banyak kayu untuk tujuan memanaskan rumah.<sup>11</sup>

Kajian seterusnya turut mendapati perkembangan di dalam kajian berhubung dengan makanan turut dilakukan mengikut fungsi dan peranan. Sebagai contohnya makanan dan hubungannya dengan kesihatan, makanan utama dalam setiap budaya, makanan yang dianggap berprestij, makanan yang mampu memberikan imej badan yang cantik, makanan yang mewakili negara, makanan dan agama yang dianuti, makanan yang dianggap sebagai penyembuh dan lain-lain lagi yang kesemuanya bertujuan untuk mengelaskan makanan mengikut fungsi dan peranan serta kesannya kepada penerimaan masyarakat.

Berdasarkan analisa pengkaji berhubung dengan penyakit dan makanan menunjukkan, kajian demi kajian telah dilakukan bagi membuktikan apakah faktor utama yang menyumbang kepada penyakit.

---

<sup>10</sup> Karen, A. C. *I can never go anywhere empty-handed food exchange and reciprocity in an Italian American community*. Tesis (Ph.D). Temple University, Philadelphia. 1983.

<sup>11</sup> Farb, P. & Armelagos, G. *Consuming passions*. Boston: Houghton Mifflin Co. 1980.

Akhirnya, didapati bahawa penyakit ini telah dikaitkan dengan tabiat makan. Malah tabiat makan ini turut membawa kepada kajian lanjut untuk melihat bagaimana faktor biologi, sosial, psikologi, agama dan budaya mempengaruhi tabiat makan sesuatu masyarakat. Malah menurut *National Research Council* di Amerika Syarikat, mereka mendapati paten pengambilan makanan mampu pengawal kondisi penyakit yang kronik terutama penyakit yang melibatkan kardiovaskular, diabetis, kanser dan kegemukkan.<sup>12</sup>

Yang jelas nilai pemakanan yang tidak seimbang telah menyumbang kepada berbagai jenis penyakit. Sebagai contohnya penyakit jantung lazimnya dikaitkan dengan pengambilan lemak terutama lemak yang bersumberkan dari haiwan yang mempunyai lemak tepu dan kolesterol yang tinggi,<sup>13</sup> <sup>14</sup> pengambilan kandungan garam yang tinggi biasanya dikaitkan dengan darah tinggi,<sup>15</sup> pengambilan gula yang berlebihan pula dikaitkan dengan penyakit diabetis<sup>16</sup> dan berlakunya osteoporosis

---

<sup>12</sup> National Research Council. *Diet and health: Implications for reducing chronic disease risk*. Washington, D.C:National Academy Press. 1989.

<sup>13</sup> Ima Nirwana Soelaiman. *Kesan beberapa jenis minyak makanan yang diberi bersama beberapa jenis steroid ke atas tekanan darah, profil lipid, pembentukan hasil-hasil peroksidasi lipid dan aktiviti antioksidan*. Tesis (Ph.D). Universiti Kebangsaan Malaysia. 1994.

<sup>14</sup> Kikuchi, E. Makiura, A. et. al., Changes in plasma lipoprotein by oral fat load in patients with fatty liver. *Japanese Pharmacology and Therapeutics* 24 (SUPPL. 1). 1996. Ms. 95-101

<sup>15</sup> Beyer, Jr., K.H. Hypertention perspectives. *Pharmacological Reviews* 34(4). Ms. 287-313

<sup>16</sup> Thomas, M.S., Wolever, et.al., Lactose in the diabetic diet: A comparison with other carbohydrates. *Nutrition Research*. Vol 12 (5). 1985. Ms. 1335-1345



dikalangan wanita yang berumur pula selalunya dikaitkan kerana kekurangan pengambilan kalsium semasa kanak-kanak atau remaja.<sup>17</sup>

Senario yang berlaku menyebabkan minat ahli-ahli sains dan ahli-ahli klinikal untuk berkerjasama dalam memahami dan menentukan apakah pemilihan makanan yang sihat berlaku dalam masyarakat. Malah faktor sekeliling turut diambilkira dalam menentukan pengambilan makanan oleh masyarakat. Sebagai contohnya kajian yang telah dilakukan oleh Aishah<sup>18</sup> menunjukkan bahawa amalan makanan yang dipraktikkan adalah bergantung kepada faktor sekitaran dan mudahnya mendapat makanan tersebut terutama dalam mendapatkan ulam-ulaman. Kajian yang seumpama turut dilakukan oleh Sherry.<sup>19</sup>

Keadaan ini akhirnya telah membawa kepada beberapa kajian yang bersifat multidisiplin dilakukan. Berdasarkan analisa yang dilakukan oleh penyelidik di dapati bahawa pemecahan terhadap tradisi penyelidikan yang hanya tertumpu kepada satu atau dua disiplin seperti epidemiologi atau antropologi telah berlaku sejak akhir-akhir ini demi untuk memahami dengan lebih mendalam tentang pengambilan makanan. Misalnya kajian yang berhubung dengan epidemiologi secara prinsipnya hanya tertumpu

---

<sup>17</sup> Heaney, R. P. Gallagher, J.C, et.al., Calcium nutrition and bone health in the elderly. *Am J. Clin. Nutr.* 36. 1982. Ms. 986

<sup>18</sup> Aishah @ Eshah Haji Mohamed. *Kepercayaan dan amalan makanan orang Melayu Sungai Peria*, Kelantan. Tesis (PhD). Universiti Sains Malaysia. 1998.

<sup>19</sup> Sherry, Ortner Paul. *Food for thought : a key symbol in Sherpa culture* . Tesis (Ph.D). The University of Chicago. 1970.

kepada bagaimana corak pengambilan makanan mempengaruhi insiden dan taburan penyakit. Malah ia menitik beratkan tentang pengambilan nutrien serta kajian yang dilakukan bersifat kuantitatif. Manakala kajian antropologi pula lebih memfokuskan bagaimana budaya, etnik atau faktor dalam agama mempengaruhi apa yang manusia makan dan fungsi makanan dalam masyarakat serta bagaimana hubungannya dengan kesihatan dan kehidupan sosial. Kajian yang dilakukan lebih bercorak pemerhatian dan bersifat kualitatif serta menggunakan metodologi deskriptif.

Sebenarnya sistem nilai yang ada di dalam sesebuah masyarakat itu mampu mencorakkan bagaimana bentuk penggunaan makanan dan ia akhirnya akan memberi kesan kepada tabiat pengambilan makanan individu di dalam masyarakat berkenaan. Misalnya kajian yang telah dilakukan oleh Bass et al.,<sup>20</sup> menunjukkan terdapat pengaruh beberapa subsistem dalam masyarakat yang memberi kesan kepada bagaimana makanan itu dinilai. Contohnya daripada segi ideologi, manusia mempunyai hak dalam mengawal bentuk sumber alam yang dihasilkan untuk keperluan mereka. Daripada segi teknologi pula nilai yang ditunjukkan ialah manusia dapat menyelesaikan masalah kekurangan makanan melalui penggunaan teknologi yang canggih. Seterusnya pendidikan pula memberikan nilai terhadap pengetahuan tentang makanan dan nilai ini akan diperturunkan

---

<sup>20</sup> Bass, M.A. Wakefield, L.M. & Kolassa, K.M. *Community nutrition and individual food behavior*. Minnesota: Burgess Publishing. 1979.

kepada generasi yang berikutnya.<sup>21</sup> Setiap ahli keluarga pula mempengaruhi tabiat makan bagi ahli yang lain kerana perubahan diet bagi salah satu ahli keluarga akan mempengaruhi penyediaan makanan dalam keluarga berkenaan. Manakala daripada segi politik pula undang-undang kerajaan akan menentukan penghasilan makanan, pengedaran makanan, keselamatan makanan dan kualiti makanan.

Apa yang dikemukakan oleh Bass ini ada kebenarannya kerana setiap subsistem yang dikemukakan ada mempengaruhi cara bagaimana makanan itu dinilai. Keadaan ini telah membuka ruang kepada penyelidik-penyelidik untuk mengkaji tentang tabiat pengambilan makanan dalam ruang lingkup yang lebih terbuka.

Seterusnya, kajian berhubung dengan pengambilan diet tradisi oleh Robert<sup>22</sup> dan Wilson<sup>23</sup> adalah tertumpu kepada orang asli dan juga nelayan. Di dapati bahawa corak diet yang diamalkan adalah berbeza iaitu satu masyarakat banyak mengambil makanan yang berbentuk tumbuh-tumbuhan manakala satu masyarakat lagi corak dietnya lebih tertumpu kepada hasil laut. Keadaan ini menunjukkan bahawa pengaruh budaya,

---

<sup>21</sup> Ratana Sananmuang. *Food preferences of Thai adolescents and their mothers' attitudes and knowledge about foods and nutrition* Tesis (Ph.D.). Oregon State University. 1992.

<sup>22</sup> Robert, Knox Dentan. *Some senoi semai dietary restrictions. A study of food behaviour in a Malayan Hill tribe*. Tesis (Ph.D.). Yale University. 1965.

<sup>23</sup> Wilson, Christine Shearer. *Food beliefs and practices of Malay fishermen: an ethnographic study of diet on the East Coast of Malaya*. Tesis (Phd). University of California. 1970.

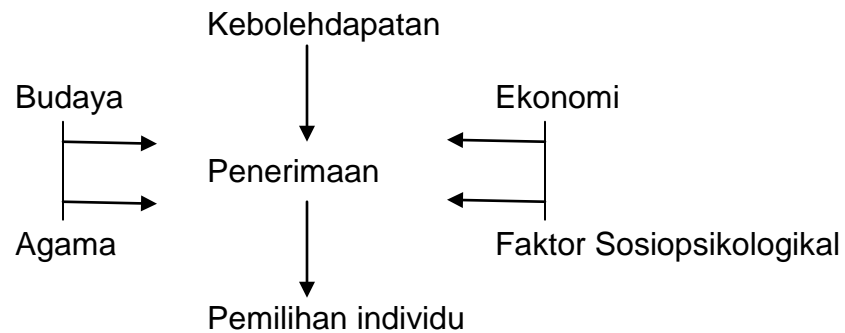
tempat tinggal dan kemudahan mendapatkan bahan mencorakkan pengambilan makanan sesuatu kaum itu.

Kajian yang dilakukan oleh De Garine<sup>24</sup> pula menunjukkan bahawa penilaian dan pendekatan melalui pemerhatian bukanlah satu cara yang jitu dan mampu memberikan informasi yang tepat untuk memberi pemahaman yang menyeluruh tentang pengambilan makanan. Beliau mencadangkan kombinasi pendekatan dan memilih pendekatan yang bersesuaian dengan keperluan komuniti yang dikaji perlu dilakukan. Iaitu beliau telah mengambilkira tentang hierarki keperluan manusia sehingga akhirnya beliau telah membentuk paradigma pemilihan makanan. Pada pendapat beliau penerimaan terhadap makanan itu turut dipengaruhi oleh budaya, agama, ekonomi seseorang, faktor sosiopsikologi serta kemudahan untuk mendapatkan makanan tersebut. Setelah semua nilai-nilai tersebut diambilkira maka barulah seseorang itu membuat pilihan. Ini ditunjukkan seperti berikut:

---

<sup>24</sup> De Garine, I. The social and cultural background of food habits in developing countries (Traditional societies) in *Symposium on food cultism and nutritional quackery*. Bliz, G. (ed) Swedish nutrition foundation, Almqvist & Wiksells, Uppsala. Ms. 35-46.

Rajah 1.0: Paradigma pemilihan makanan



Sumber: De Garine (1970)

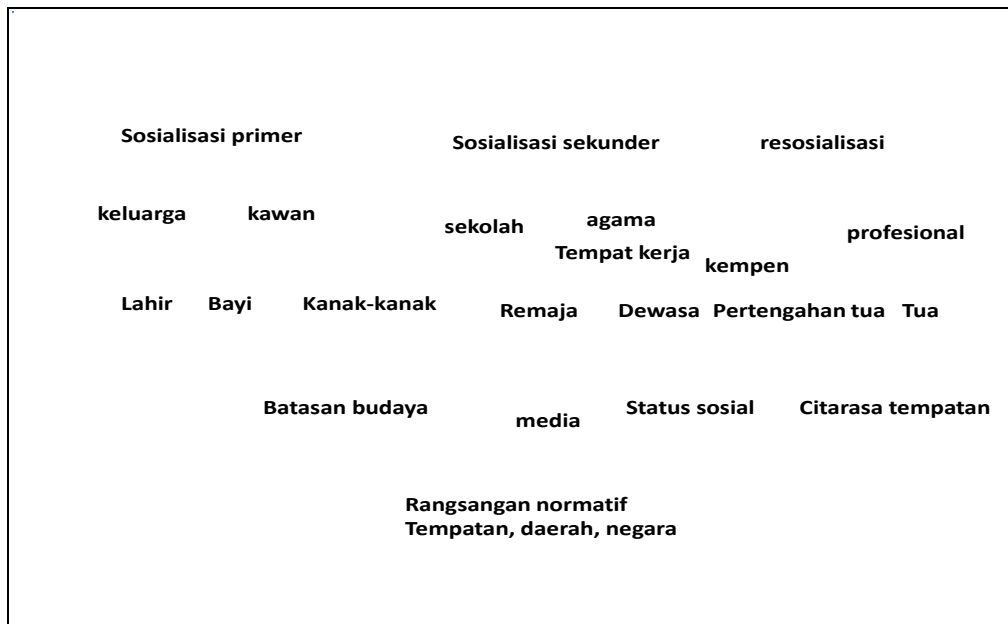
Seterusnya menurut Fieldhouse <sup>25</sup> beliau berpendapat bahawa dalam menentukan tabiat makan seseorang, banyak faktor yang terlibat dan ia merupakan satu proses sosialisasi dan pemerolehan yang berterusan bermula dari lahir hinggalah keperingkat tua. Malah menurutnya terdapat banyak faktor yang mempengaruhi dalam menentukan tren pengambilan diet seseorang.

Sebagai contohnya semasa peringkat bayi pengambilan makanan banyak dipengaruhi oleh keluarga. Seterusnya di peringkat kanak-kanak pengambilan makanan dipengaruhi oleh kawan-kawan dan batasan budaya manakala semasa zaman remaja iaitu apabila mereka telah memasuki alam persekolahan, mereka banyak dipengaruhi oleh alam

<sup>25</sup> Fieldhouse, P. Behavioral aspects of the decision to breastfeed. *Can. J. home Ec.*, 32(2). 1983. Ms.88-93.

persekolahan dan media. Tabiat makan ini terus dipengaruhi oleh berbagai-bagai faktor lain sepanjang hidup seseorang iaitu bermula dari bayi sehinggalah ke umur tua. Beliau telah membahagikan proses ini kepada sosialisasi primer, sekunder dan resosialisasi disamping wujudnya rangsangan normatif yang memainkan peranan dalam menentukan tabiat makan seseorang. Apa yang dinyatakan oleh Fieldhouse ditunjukkan seperti dalam Rajah 1.1.

Rajah 1.1 Sosialisasi dan pemerolehan dalam menentukan tabiat makan



Sumber: Fieldhouse (1983)

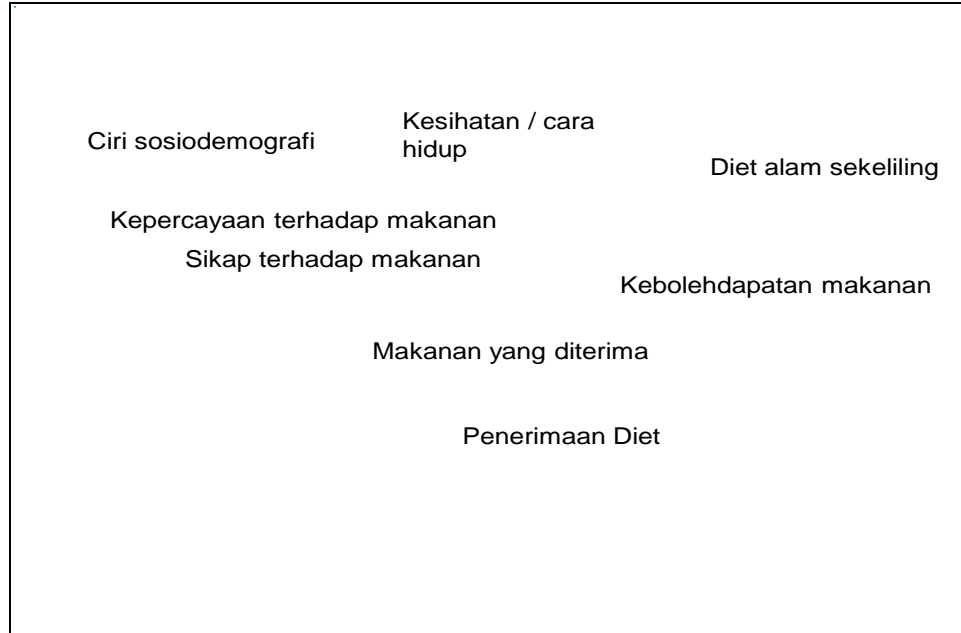
Shatenstein dan Ghadirian<sup>26</sup> pula telah melakukan penyelidikan berhubung dengan pengambilan diet dengan menggunakan pendekatan multidisiplin iaitu bagaimana berbagai etnik, budaya dan ahli agama mempengaruhi pengambilan diet dan kaitannya dengan kesihatan. Salah satu tujuan utama Shatenstein di dalam kajiannya ialah beliau ingin mengkaji bagaimana budaya dan agama memberikan impak dalam menentukan pemilihan makanan. Beliau mengambil contoh masyarakat yang mengamalkan diet tradisi seperti yang tidak mengambil daging, kafein, arak dan lain-lain kerana berpegang kuat kepada agama atau adat yang diamalkan oleh kumpulan etnik tersebut. Walaubagaimapun menurut Shatenstein bagaimana pengaruh budaya dan agama mempengaruhi faktor lain seperti pemilihan makanan, rasa, harga, keselesaan, nutrisi dan kawalan terhadap berat badan tidak dapat dipastikan.

Malah beliau turut memberikan pendapat bahawa tabiat dalam mengambil makanan adalah dipengaruhi oleh berbagai-bagai kombinasi sumber seperti kepercayaan, pengalaman dalam mengamalkan makanan oleh sesebuah kumpulan atau komuniti, faktor ekonomi, kesihatan dan lain-lain. Ini ditunjukkan seperti dalam Rajah 1.2.

---

<sup>26</sup> Shatenstein, B. & Ghadirian P. Influences on Diet, health behaviours and their outcome in select ethnocultural and religious groups. *Nutrition*, Vol. 14(2). 1998. Ms. 223-230

Rajah 1.2: Penentu dalam pengambilan makanan.



Sumber : Shatenstein 1998.

## 1.6 Analisis dan kesimpulan

Berdasarkan analisa yang dilakukan oleh pengkaji terhadap kajian terdahulu, dapat disimpulkan bahawa bidang kajian tentang makanan yang telah dilakukan oleh penyelidik terdahulu merangkumi berbagai-bagai bidang. Misalnya bidang budaya yang berkisar tentang persoalan amalan dan kepercayaan. Manakala bidang dasar pula kajiannya mengarah kepada bagaimana dasar mampu meningkatkan hasil makanan, meningkatkan kandungan nutrien<sup>27</sup>, bagaimana dasar membantu industri makanan, dasar yang berkaitan dengan kebersihan, kesihatan dan hukum

<sup>27</sup> Rotberg, R.I. (1983) Nutrition and history. *Journal of Interdisciplinary History*, XIV(2). Ms. 199-534



halal<sup>28</sup>. Seterusnya, bidang yang berkaitan dengan sains dan teknologi yang melibatkan makanan pula mengkaji tentang persoalan tindakbalas dalam makanan, penyimpanan dan proses, bagaimana meningkatkan hasil makanan, bagaimana meningkatkan kualiti makanan, bagaimana meningkatkan keselamatan makanan dan rekacipta alat yang berkaitan dengan penghasilan makanan . Selain daripada itu kajian yang melibatkan pengendalian makanan sama ada hasil sebelum tuai mahupun hasil lepas tuai serta teknik-teknik baru dalam penghasilan makanan turut menjadi fokus penyelidik. Seterusnya, kajian juga turut merangkumi makanan dan khasiatnya, makanan untuk mengatasi penyakit, makanan yang menyebabkan penyakit dan kajian yang berkaitan dengan peraturan yang dilaksanakan atau digunakan untuk mencapai tahap kesihatan yang baik.

Selain daripada itu kajian juga turut melibatkan persoalan agama yang memberi penekanan kepada penghasilan makanan halal serta peraturan dalam menghasilkan makanan *halalan toyyiban*.<sup>29,30</sup> Malah penyelidikan hari ini juga turut menekankan tentang penggunaan bahan makanan yang dihasilkan daripada sumber asli (organik),<sup>31</sup> penghasilan

---

<sup>28</sup> Mariam binti Abdul Latif. *Requirements for the development of halal food quality management system in Malaysia*. Tesis (M.S.). Universiti Putra Malaysia. 2004.

<sup>29</sup> Che Wan Jasimah Wan Mohamed Radzi. *Kesatuan pendekatan keagamaan dan saintifik di dalam teknologi makanan menurut perspektif Islam*. Tesis (M.Sc.). Universiti Malaya. 1994.

<sup>30</sup> Muhammad Safiri bin Ismail. *Makanan Ubahsuaian Genetik: Suatu Analisa Hukum*. Tesis (M.A). Universiti Malaya. 2007.

<sup>31</sup> Ng Oy Moon. *Consumer behavioral intention towards organic food*. Tesis (M.B.A.).Universiti Sains Malaysia. 2001

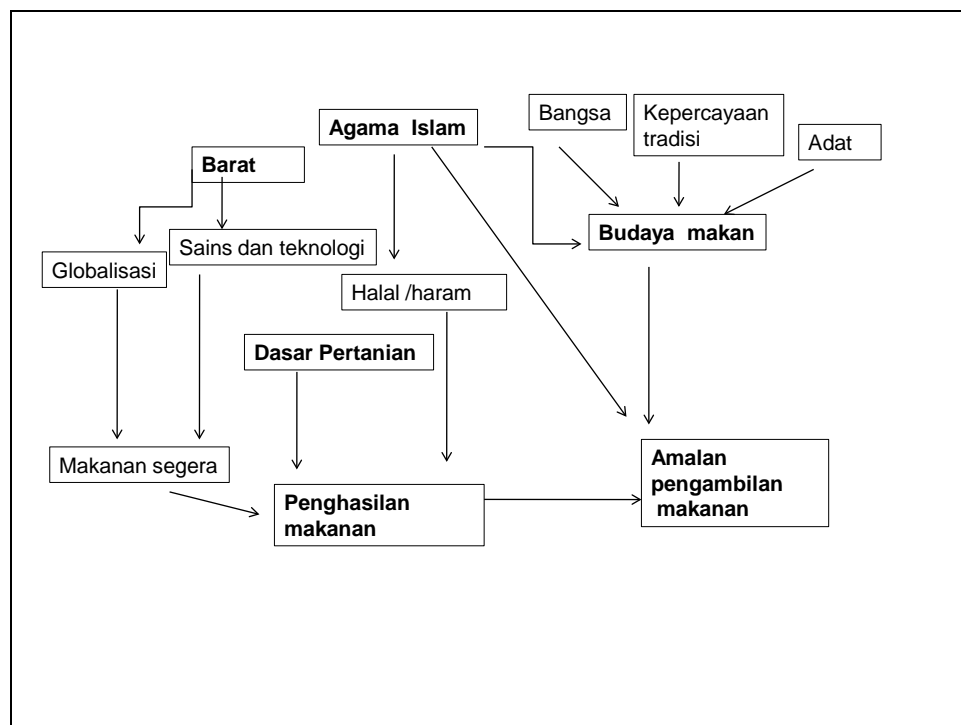
makanan baru (GMF) dan mutu makanan dalam pasaran yang dihasilkan secara francais.

Seterusnya fokus kajian untuk mengetahui faktor-faktor yang merangsang pemilihan diet dan penerimaan diet turut ada dilakukan oleh penyelidik terdahulu. Selain daripada itu faktor yang mempengaruhi pengambilan makanan sepanjang proses bermula dari bayi hingga umur tua turut ada dikaji. Walaupun berbagai-bagai kajian tentang makanan yang merangkumi berbagai-bagai bidang telah dilakukan tetapi pada pendapat pengkaji, kajian lanjut perlu dilakukan demi untuk melihat bagaimana pula budaya, dasar, kemajuan sains dan teknologi dan agama Islam yang ada di Malaysia mempengaruhi corak pengambilan makanan masyarakat kontemporari dan bagaimana pula kesannya kepada penghasilan makanan hari ini.

Justeru itu, kajian yang bakal dilakukan ini akan meninjau bagaimana sejarah pengambilan makanan tiga kaum utama di Malaysia iaitu Melayu, Cina dan India memberi kesan kepada budaya pengambilan makanan masyarakat hari ini. Kajian akan merangkumi aspek falsafah dan konsep makanan, ramuan-ramuan yang digunakan, adab serta peraturan yang diguna ketika penyediaan makanan dan pengambilan makanan dan bentuk makanan yang diterima oleh masyarakat hari ini.

Seterusnya turut dikaji ialah persoalan dasar yang berkait dengan makanan iaitu dasar pertanian. Pengumpulan data berhubung dengan perkembangan dasar pertanian dan bagaimana pengaruh dasar, akta dan peraturan ini terhadap penghasilan makanan akan dilakukan. Malah kajian juga akan merangkumi perkembangan bidang penternakan dan perikanan. Pengaruh budaya ke atas corak penghasilan makanan juga turut akan dikaji. Untuk lebih jelas, rangka kajian ini adalah seperti Rajah 1.3.

Rajah 1.3: Faktor-faktor yang mempengaruhi penghasilan makanan dan corak amalan pengambilan makanan



Malah kaitan antara agama, budaya dan dasar turut menjadi fokus di dalam kajian demi melihat bagaimana implikasinya kepada amalan pengambilan makanan. Isu-isu terkini yang melibatkan makanan halal di Malaysia akan dibincangkan dengan melihat apakah badan-badan lain

selain JAKIM yang terlibat di dalam dasar isu halal. Seterusnya isu-isu yang melibatkan penggunaan logo halal, status logo halal yang diguna pakai di luar negara dan sambutan syarikat-syarikat bumiputera dan bukan bumiputera yang ada di Malaysia dalam mendapatkan sijil halal turut akan dikaji. Ia difikirkan penting kerana implikasinya cukup besar daripada segi pasaran dan pendapatan.

Akhirnya, kajian turut akan dilakukan untuk melihat bagaimana corak pengambilan makanan remaja masa kini kesan daripada pengaruh budaya dan perkembangan sains dan teknologi yang menghasilkan makanan dengan kuantiti yang banyak seperti makanan segera. Diharap kajian yang dilakukan ini dapat meningkatkan kefahaman terhadap senario budaya pengambilan makanan masyarakat hari ini setelah mengambil kira pelbagai faktor yang mungkin mempengaruhi pengguna seperti pengaruh agama, pengaruh budaya, pengaruh barat serta perkembangan penghasilan makanan hari ini.

Adalah diharapkan kajian ini dapat membantu dalam untuk menjelaskan sama ada di dalam arus kemodenan ini adat serta agama masih diamalkan dan diterimapakai dalam pengambilan serta penghasilan makanan.

## **Bab 2**

### **Budaya dan Amalan-amalan Makanan dan Pemakanan Tradisional**

#### **2.0 Pendahuluan**

Babak ini bertujuan untuk mengkaji apakah bentuk budaya dan amalan makanan dan pemakanan yang wujud pada masa dahulu. Ini diikuti oleh huraian tentang bagaimana budaya-budaya yang terdahulu mempengaruhi budaya pengambilan makanan masyarakat hari ini.

Kajian akan dimulai dengan jenis-jenis pendekatan budaya yang sedia ada sehingga akhirnya satu definisi budaya yang akan digunapakai di dalam kajian ini dikemukakan. Hubungan di antara budaya dengan masyarakat, budaya dengan agama dan hubungan antara makanan dan budaya turut menjadi topik perbincangan.

Babak ini juga turut akan menyusuri sejarah budaya pengambilan makanan masyarakat Cina, masyarakat India dan masyarakat Melayu. Di samping itu penyediaan makanan dan teknologi yang digunakan oleh setiap kaum, ramuan-ramuan yang digunakan dalam masakan, adab-adab ketika makan, peraturan-peraturan yang digunakan semasa penyediaan makanan dan hubungan makanan dengan kehidupan turut akan

dibincangkan. Ini akhirnya membawa kepada kajian bagaimana pengaruh Islam dan Barat (moden) terhadap corak pengambilan makanan masyarakat hari ini.

Sebenarnya adalah sukar untuk menentukan bilakah bermulanya satu-satu teknologi yang melibatkan makanan digunakan. Kesulitan ini bukan hanya melibatkan pengambilan makanan tetapi hingga ke hari ini ahli sejarah juga tidak dapat membuktikan bilakah mula wujudnya sesuatu bangsa di nusantara ini. Bukti yang dapat dilakukan hanyalah berasaskan kepada kesan persekitaran serta tinggalan yang boleh dijadikan sebagai sumber rujukan.

Sebelum meninjau dengan lebih mendalam tentang budaya dan amalan makanan dan pemakanan masyarakat Malaysia, adalah difikirkan perlu untuk membincangkan struktur penduduk negara ini sehingga membawa kepada wujudnya berbagai-bagai budaya yang merangsang penyelidik untuk membuat kajian ini. Malaysia sebuah negara yang terdiri daripada pelbagai bangsa, budaya dan adat resam menjadikan negara ini dipandang unik di kaca mata dunia.

Berdasarkan perangkaan pada tahun 2000<sup>1</sup> jumlah penduduk di Malaysia ialah seramai 23.27 juta berbanding dengan 18.38 juta pada tahun 1991. Daripada angka yang ditunjukkan kadar pertumbuhan

---

<sup>1</sup> <http://www.statistics.gov.my/Melayu/banci.htm>

penduduk bagi purata tahunan ialah sebanyak 2.6% untuk tempoh 1991-2000. Seterusnya berdasarkan perangkaan yang dikeluarkan oleh Jabatan Perangkaan Malaysia sehingga 30 September 2004 populasi penduduk di Malaysia dilaporkan meningkat daripada 25.05 pada tahun 2003 kepada 25.58 pada suku kedua 2004 dan 25.72 pada suku ketiga pada tahun yang sama.

Berdasarkan kepada komposisi etnik <sup>2</sup>, kaum Bumiputera terdiri daripada 65.1%, Cina 26.0% dan India 7.7% di Semenanjung Malaysia. Manakala di Sarawak, kumpulan etnik terbesar ialah Iban 30.1% diikuti Cina 26.7% dan Melayu 23%. Seterusnya di Sabah kumpulan etnik yang terbesar ialah Kadazan Dusun 18.4% diikuti oleh Bajau 17.3% dan Melayu 15.3%.

Seterusnya berdasarkan unjuran perangkaan penduduk untuk tahun 2010 adalah dijangkakan bahawa jumlah penduduk di Malaysia ialah seramai 28.9 juta orang. Iaitu seramai 14.7 juta bangsa Melayu, 6.5 juta bangsa Cina dan 1.9 juta bangsa India. <sup>3</sup>

Dengan merujuk kepada statistik yang ditunjukkan di atas, jelas kepada kita bahawa wujudnya berbagai etnik di negara ini pastinya mengheret sama wujudnya berbagai-bagai budaya dan adat resam

---

<sup>2</sup> Jumlah penduduk Malaysia pada banci 2000 ialah kira-kira 21,890 ribu atau 94.1% adalah warganegara Malaysia. Daripada jumlah ini komposisi etnik adalah seperti yang dinyatakan.

<sup>3</sup> Sila lihat <http://www.epu.gov.my/populationandlabourforce>

berlainan yang diwarisi secara turun-temurun. Aspek kesenian, bangunan, penulisan sehinggalah kepada soal-soal yang melibatkan makanan dan masakan, cara berpakaian, cara pertuturan dan lain-lain tentunya berlainan antara satu kaum dengan kaum yang lain.

Berdasarkan kajian awal yang dilakukan, sebenarnya, mengkaji makanan sebagai sebahagian daripada cara untuk memahami sesuatu budaya dan sejarah dalam masyarakat sudah lama dilakukan. Ia dibuktikan melalui kajian terdahulu yang dapat dikesan telah dilakukan oleh seorang ahli antropologi Audrey Richards (1899-)<sup>4</sup> pada awal abad ke-20. Keadaan ini membuktikan bahawa makanan memainkan peranan yang penting dalam kehidupan dan masyarakat.

Apabila memperkatakan tentang budaya; budaya dapat dilihat daripada beberapa pendekatan seperti pendekatan deskriptif, historikal, normatif, psikologi atau struktural. Di samping itu budaya juga dapat dikategorikan sebagai budaya yang berbentuk material dan budaya yang berbentuk bukan material. Oleh itu sebelum menjelaskan dengan lebih terperinci berhubung dengan budaya adalah lebih baik diteliti definisi budaya terlebih dahulu.

---

<sup>4</sup> Di antara kajian yang dilakukan oleh beliau ialah *Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition Among the Southern Bantu*. :Glencoe, Ill: Free Press. 1948; *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia : An Economic Study of the Bemba Tribe*. London:Oxford, U.P. 1939.



## 2.1 Definisi budaya

Lazimnya apabila kita menyebut tentang budaya, kita sering akan menyamakannya dengan kebudayaan. Oleh yang demikian adalah lebih baik dilihat apakah sebenarnya yang dimaksudkan dengan budaya dan kebudayaan itu.

Di dalam Bahasa Arab, istilah kebudayaan ini sinonim dengan perkataan *al-thaqafah* yang bererti cepat memahami dan kecerdikan.<sup>5</sup> Berdasarkan sarjana Arab Islam *al-Thaqafah* merujuk kepada dua perspektif iaitu perspektif bukan material dan perspektif material. Yang dimaksudkan dengan perspektif bukan material ialah idea, pemikiran, adab, tingkah laku dan sebagainya manakala perspektif material pula merujuk kepada istilah *al-hadarah* (tamadun) iaitu termasuk teknologi peralatan.

Berdasarkan pendapat Said Hawwa, kebudayaan bukan dimaksudkan dengan ilmu semata-mata tetapi ia termasuk idea-idea (tasawwurāt), pemikiran-pemikiran, tingkahlaku, adab dan setiap pengertiannya tidak termasuk dalam kategori material. Manakala aspek material menjadi perbahasan budaya.<sup>6</sup>

---

<sup>5</sup> Malik Bennabi (t.t.) *Musykilah al Thaqafah*:. Beirut: Dar al-Fikr. Ms. 37 melalui Abdul Latif Muda. *Pemikiran Islam Menghadapi Cabaran: Satu Kajian Tentang Pemikiran Malik Bennabi*. Kuala Lumpur: Angkatan Belia Islam Malaysia. 1983. Ms. 40.

<sup>6</sup> Said Hawa. *Kay La Namdi Ba`idan `an Ihtiyajat al-`Asr*. Kaherah: Mua'assasah al-Khalij al-`Arabi. 1988. ms. 11.

Walaupun bagaimanapun menurut Hashim Awang<sup>7</sup> terdapat perbezaan di antara budaya dan kebudayaan itu. Budaya menurutnya adalah merujuk kepada segala prinsip, peraturan dan struktur kod, nilai, norma dan lain-lain yang mendasari kelakuan manusia. Manakala kebudayaan pula merujuk kepada segala bentuk amalan dan perlakuan yang dihasilkan berdasarkan kepada prinsip, falsafah dan nilai. Dengan perkataan lain budaya adalah merujuk kepada teorinya manakala kebudayaan merujuk kepada praktiknya.

Jika ditinjau daripada sudut etimologinya, budaya adalah berasal daripada akar kata *budi* dan *daya*. *Budi* merujuk kepada cahaya atau sinar yang terletak di dalam batin manusia. Perkataan ini sudah sangat tua usianya sehingga ia juga digunapakai menjadi satu ajaran agama yang dibawa oleh Gaotama Buddha. Manakala *daya* pula berkaitan dengan upaya iaitu usaha, keaktifan manusia melaksanakan sesuatu dengan anggotanya dan apa yang digerakkan oleh budinya.<sup>8</sup> Menurut Agus Salim, beliau menyatakan budi mengandungi makna akal, fikiran, pengertian, faham, pendapat, ikhtiar dan perasaan manakala daya mengandungi makna tenaga, kekuatan, kesanggupan. Menurutnya lagi, kebudayaan mengandungi makna leburan daripada dua makna tadi iaitu himpunan segala usaha dan daya upaya yang dikerjakan dengan menggunakan hasil

---

<sup>7</sup> Hashim Awang, A.R. Budaya dan Kebudayaan: *Teori, Isu dan Persoalan*. Kuala Lumpur: Citra Budaya. Ms. 8

<sup>8</sup> Abdul Malik Karim Amrullah. *Pandangan Hidup Muslim*. Jakarta: Bulan Bintang. 1966. ms. 221

pendapat budi untuk memperbaiki sesuatu dengan tujuan mencapai kesempurnaan.<sup>9</sup> Seterusnya, menurut Koentjaraningrat<sup>10</sup> budaya berasal daripada perkataan Sanskrit iaitu *buddhayah* yang merupakan jamak perkataan *buddhi* yang bererti budi atau akal.

Definisi ini diperjelaskan lagi oleh Abdul Malik Karim Amrullah atau lebih dikenali sebagai Hamka<sup>11</sup>. Menurutnya budaya dan kebudayaan ialah usaha dan hasil usaha manusia menyelesaikan kehendaknya untuk hidup dengan alam yang ada disekelilingnya. Kebudayaan meliputi ilmu pengetahuan, falsafah dan seni. Oleh itu bagi orang yang beragama ia tidak dapat menerima agama dimasukkan ke dalam kebudayaan sebab agama menurut kepercayaan agama adalah wahyu yang datang dari tuhan bukannya hasil kegiatan manusia. Walaubagaimanapun kebudayaan itu boleh dimasukkan ke dalam agama kerana untuk menyelesaikan kehendak hidup ia perlu menepati kehendak hukum agama di samping mengambilkira faktor alam sekeliling. Jelas menunjukkan bahawa manusia yang berakal budi adalah berbudaya. Sebab budaya ialah hasil akal budi dan akal budi itupun dipengaruhi oleh ruang dan waktunya.

Seterusnya, Malik Bennabi telah merumuskan budaya ini kepada himpunan sifat-sifat akhlak dan nilai-nilai sosial seseorang individu sejak

---

<sup>9</sup> Agus Salim. *Sejarah Melayu: Kesah Raja-raja Melayu Melaka..* Kuala Lumpur : Dewan Bahasa dan Pustaka, 1969.

<sup>10</sup> Koentjaraningrat. *Pengantar Antropologi*. Jakarta:P.D. Aksara. 1959. ms. 76.

<sup>11</sup> Abdul Malik Karim Amrullah. *Pandangan Hidup Muslim*. Jakarta: Bulan Bintang. 1966. Ms. 220-229.

kelahirannya dan ia secara disedari atau tidak disedari menjadi tali pengikat kepada tingkahlaku individu dengan sistem kehidupan masyarakat di mana ia tinggal.<sup>12</sup>

Di dalam Bahasa Inggeris, budaya ini di sebut sebagai *culture*. Ia berasal dari latin yang disebut sebagai *colere* yang memberi pengertian menyediakan dan mengerjakan tanah atau menanam.<sup>13</sup> Dengan lain perkataan ia sebagai segala aktiviti manusia untuk mengolah dan merubah alam. Menurut *Oxford Advanced Learner's Dictionary*, budaya bermakna seni, kesusasteraan dan lain-lain tindakbalas intelektual oleh sesuatu masyarakat. Ia boleh dikatakan sebagai penerimaan atau kefahaman terhadap kesenian dan kesusasteraan yang melibatkan pembangunan yang berlaku dengan melalui latihan secara perlahan-lahan sehingga ia menjadi sesuatu yang kukuh dan mantap kedudukannya. Apabila dikatakan terbudaya atau telah dibudayakan ia memberi erti manusia menerima sesuatu perkara itu dengan hati yang terbuka iaitu tidak secara paksaan.

Menurut Kamus Dewan,<sup>14</sup> budaya membawa tiga maksud yang berbeza. Pertama, ia membawa maksud tamadun dan peradaban; kedua

---

<sup>12</sup> Malik Bennabi (t.t.) *Musykilah al Thaqafah*:. Beirut: Dar al-Fikr. Ms. 37 melalui Abdul Latif Muda. *Pemikiran Islam Menghadapi Cabaran: Satu Kajian Tentang Pemikiran Malik Bennabi*. Kuala Lumpur: Angkatan Belia Islam Malaysia. 1983. ms. 102

<sup>13</sup> Reese, W.L. *Dictionary of Phil and Religion: Eastern & Western Thought*. New Jersey: Humanities Press. 1980. ms. 115.

<sup>14</sup> Kamus Dewan, Edisi Ketiga. Kuala Lumpur. Dewan Bahasa dan Pustaka. 2000

budaya adalah kemajuan fikiran atau akal budi iaitu cara berfikir, berkelakuan dan sebagainya dan maksudnya yang ketiga ialah bersifat budaya yang mempunyai kebudayaan atau yang sudah maju dari sudut akal budi. Berhubung dengan peradaban ia merupakan sebahagian daripada kebudayaan yang halus dan indah seperti ilmu pengetahuan yang luas dan kesenian yang merujuk kepada seni bangunan , seni rupa dan lain-lain.

Seterusnya menurut pandangan ahli sarjana barat seperti Richards<sup>15</sup>, beliau menyatakan budaya itu sebagai tindakan yang mencirikan sesuatu masyarakat. Contohnya dengan wujudnya organisasi dalam masyarakat akan menyebabkan kefahaman terjelma dalam segala tindak-tanduk masyarakat yang akhirnya akan menjadi satu budaya kepada masyarakat itu.

Tidak dapat dinafikan bahawa budaya dan tamadun biasanya berkait rapat. Budaya masyarakat yang tinggi dan terpuji menandakan kehidupan yang bertamadun. Budaya kehidupan sesebuah masyarakat merujuk kepada tatacara mereka bertindak ke atas persekitaran mereka (termasuk persekitaran sosial) dalam menguruskan kehidupan secara kolektif. Masyarakat yang berbudaya tinggi sudah pasti mempunyai kehalusan budi

---

<sup>15</sup> Richards, C.E. *People in Perspectives: An Introduction to Cultural Anthropology*, 2<sup>nd</sup> ed. New York. Random House, 1977. XV.

dan kesempurnaan moral yang juga merupakan ciri-ciri kehidupan bertamadun.<sup>16</sup>

Sesuai dengan apa yang dinyatakan oleh Tylor<sup>17</sup> beliau menyatakan budaya sebagai keseluruhan yang kompleks yang merangkumi ilmu, kepercayaan, kesenian, akhlak, undang-undang, adat dan kebolehan, serta tabiat yang diperoleh oleh manusia sebagai anggota masyarakat. Apa yang dinyatakan oleh Tylor adalah bersifat luaran.

Bagi Geertz<sup>18</sup> budaya tidak hanya dikenali dan dapat dihayati melalui aspek luaran (kelakuan fizikal), malah yang lebih penting budaya itu sebenarnya satu sistem perkongsian dalam lambangan. Huraian ini memberikan penekanan kepada pancaran dalaman.

Merujuk kepada para ilmuan Melayu tentang budaya dan kebudayaan ini, bagi Asmad (1930-1993)<sup>19</sup> beliau telah mendefinisikan kebudayaan sebagai cara kehidupan iaitu gaya, laku atau ragam, corak hidup atau kehidupan secara umum bagi satu masyarakat atau bangsa.

---

<sup>16</sup> Che Wan Jasimah, *et.,al.* Pengenalan Ilmu Ketamadunan. Dalam Tamadun Islam dan Tamadun Asia. Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Malaya.2001, ms.5.

<sup>17</sup> Tylor, Edward Burnett. *The Origins of Culture / Edward Burnett Tylor ;With An Introduction* . New York : Harper & Row, 1958. ms.1

<sup>18</sup> Geertz, Clifford. *The Interpretation of Chinese Cultures*. Shanghai : Shang hai ren min chu ban she, 1999.

<sup>19</sup> Abdul Samad Ahmad. *Seni Kehidupan dan Masyarakat*. Merlaka:Associated Educational Distributor. 1990(a). ms. 1.

Tidak jauh bezanya dengan apa yang dinyatakan oleh Abdul Aziz Deraman iaitu budaya merujuk kepada satu cara hidup yang merangkumi keseluruhan kompleks yang merangkumi semua lapangan kehidupan iaitu yang mudah dan juga yang kompleks. Ia bergantung kepada tingkat perkembangan kemajuan dan perubahan yang dilalui oleh masyarakat.<sup>20</sup> Menurutny lagi budaya adalah cara, yakni cara berfikir, cara berinteraksi, cara merasa dan cara berperakuan masyarakat. Masyarakat yang berbudaya mampu memanifestasikan perkembangan idea, adat resam dan imaginasi yang memenuhi keperluan dan matlamat kehidupan.<sup>21</sup>

Syed Muhammad Naquib al-attas pula menyatakan kebudayaan ialah jumlah segala hasil daya cipta insan serta cara-cara menyesuaikan dirinya dengan keadaan dan kehidupan.<sup>22</sup>

Seterusnya menurut Zainal Kling<sup>23</sup>, beliau merumuskan budaya itu meliputi segala-gala yang terdapat dalam masyarakat termasuk segala gagasan (idea), alatan (material) dan bentuk pengucapan (expression). Manakala kebudayaan adalah segala ciptaan dan warisan hidup bermasyarakat.

---

<sup>20</sup> A. Aziz Deraman. *Masyarakat dan Kebudayaan Malaysia*. Kuala Lumpur:Kementerian Belia dan Sukan. 1976. Ms. 23.

<sup>21</sup> \_\_\_\_\_ *Tamadun Melayu danPembinaan Bangsa Malaysia*. Kuala Lumpur: Cahaya Pantai (M) Sdn. Bhd. 1992. ms.1

<sup>22</sup> Syed Muhammad Naquib al-attas. *Risalah Untuk Kaum Muslimin*. Kuala Lumpur: Institut Antara Pemikir dan Tamadun Islam (ISTAC). 2001. ms. 66.

<sup>23</sup> Zainal Kling. *Konsep Kebudayaan Kebangsaan Malaysia* dalam Wan Abdul Kadir Wan Yusuff & Zainal Abidin Borhan. *Ideologi dan Kebudayaan Kebangsaan*. Kuala Lumpur: Jabatan Pengajian Melayu, Universiti Malaya. 1985. ms. 4.

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan oleh penyelidik, selain daripada pentakrifan di atas terdapat juga pentakrifan yang ditunjukkan dalam kajian-kajian ilmiah yang lain yang menunjukkan ciri-ciri budaya seperti yang pernah dikemukakan oleh tokoh seperti Johnson, H.M. Malinowski, Herskovit, Benedict, Mead, Linton, R. Piddington, Tylor, Koentjaraningrat dan lain-lain <sup>24</sup>. Jelas daripada keterangan-keterangan yang lalu konsep budaya itu amat luas sekali. Para pengkaji masyarakat mempunyai berbagai macam cara melihat budaya itu, malahan beratus-ratus pengistilahan telah diberikan mengenainya. Adalah suatu yang benar bahawa budaya itu merupakan satu cara hidup yang telah diwariskan daripada satu keturunan kepada satu keturunan yang lain.

Sifat budaya adalah universal tetapi paradoksnya ialah dalam masa yang sama terdapat perbezaan antara budaya satu masyarakat dengan masyarakat yang lain. Cara-cara tertentu dapat menggambarkan universaliti budaya yakni sebagai salah satu ciri-ciri atau sifat yang ada pada semua manusia atau di mana mereka berada dan bagaimana cara hidup mereka. Jika ditinjau secara objektif terdapat bahagian-bahagian yang tertentu budaya dan masyarakat, misalnya yang berkaitan dengan cara hidup. Sebagai contohnya cara makan dan minum, bagaimana mereka bekerja untuk meneruskan kehidupan, mempunyai peralatan yang

---

<sup>24</sup> Sila rujuk Johnson, H.M. *Sociology, A Systematic Introduction* 1967. R. Linton, *The Study of Man* 1965, Herskovit, *Man and His Works*, New York 1956, Koentjaraningrat *Pengantar Antropologi*. 1970.



tertentu untuk menguasai alam persekitaran dan pembahagian hasil yang dapat dilihat dalam struktur ekonomi masyarakat. Selain daripada itu mereka juga terikat dengan institusi kekeluargaan sama ada keluarga asas atau keluarga kembangan yang juga terikat dan berbeza dengan lain-lain ikatan perkumpulan. Ikatan juga boleh berlaku secara keturunan darah yang sama atau dalam hidup satu lingkungan kawalan sosial yang dapat ditinjau dalam sistem politik mereka.

Walau apa pun definisi budaya atau kebudayaan yang diberikan, pada pendapat penyelidik kita memahami budaya itu sebagai sesuatu yang menyeluruh tentang aspek perilaku manusia dalam masyarakat dan setiap perilaku itu dapat dijelaskan baik dan buruknya. Salah satu sifat penting budaya ialah budaya berubah dan menjadi mekanisme untuk masyarakat iaitu penyesuaian dalam kehidupan mereka. Selain daripada itu yang penting dan menjadi teras budaya ialah nilai, kepercayaan dan norma kehidupan. Semua aspek ini menjadi tunjang perkongsian dalam komuniti yang membentuk sesuatu masyarakat.

Setelah menghuraikan tentang makna dan konsep kebudayaan, maka di sini pengkaji akan membincangkan tentang hubungan di antara kebudayaan dan makanan. Pengkaji berpendapat bahawa sesuatu budaya itu akan berkembang dan terus dicipta mengikut kesanggupan masyarakatnya. Ini bermakna budaya pengambilan makanan masyarakat

hari ini sudah pasti ada dipengaruhi oleh masyarakat terdahulu yang memerlukan kepada kajian yang lebih lanjut. Di samping itu ada budaya pengambilan makanan yang dipadankan bila berlaku pertembungan dengan pengaruh-pengaruh luar sama ada bagi mengisi kekosongan atau sebagai alternatif bagi menokoknambah kepada yang sedia ada, kerana itu berakulah perubahan budaya pengambilan makanan dalam masyarakat hingga ke hari ini.

Sebagai kesimpulannya, hubungan antara budaya dan makanan ialah makanan bukan sebagai sesuatu yang memenuhi keperluan fisiologi semata-mata tetapi ia mampu membentuk budaya. Oleh sebab itu perkembangan budaya pengambilan makanan adalah mengikut perkembangan masyarakatnya.

Apabila kita mengkaji tentang budaya pengambilan makanan atau teknologi yang digunakan bagi satu-satu golongan misalnya Melayu, Cina atau India secara tidak langsung kita juga mengkaji perkembangan dan perubahan dari segi kehidupan masyarakat itu sendiri. Sebabnya budaya pengambilan makanan itu dipraktikkan melalui cara hidup yang diikuti oleh orang-orang yang menjadi anggota satu-satu kumpulan tertentu. Ia meliputi sistem sosial, susunan organisasi ekonomi, politik, agama kepercayaan, adat resam, sikap, nilai, alatan-alatan budaya atau apa-apa

yang dihasilkan oleh mereka sebagai anggota sesuatu masyarakat. Semuanya merupakan pengaruh dalam pengambilan makanan.

Berdasarkan perbincangan di atas pada pendapat pengkaji budaya pengambilan makanan sebenarnya boleh juga ditafsirkan sebagai merangkumi bukan sahaja himpunan kelengkapan intelek tetapi juga kebendaan atau juga dikenali sebagai budaya material yang dapat memenuhi kehendak-kehendak biologi dan kemasyarakatan serta dapat pula menyesuaikan dengan kehendak-kehendak sekeliling.

Budaya makanan yang merangkumi budaya material seperti peralatan dan kelengkapan,serta budaya bukan-material seperti kepercayaan adat istiadat, undang-undang, kedua-duanya mempunyai hubungan yang amat rapat. Keadaan ini dapat dilihat di dalam masyarakat Malaysia di mana adat istiadat orang Melayu berbeza dengan orang Cina, cara makan orang Cina berbeza dengan orang India begitu juga dengan cara masakannya. Oleh yang demikian budaya makan itu adalah suatu yang relatif dan sebab itu juga untuk meninjau budaya makan itu ia mestilah ditinjau dari segi masyarakat itu sendiri serta hubungannya dengan persekitaran atau alam sekeliling di mana budaya makan itu wujud dan dilahirkan.

Seterusnya, budaya pengambilan makanan manusia akan selalu berubah dan mengalir ibarat air di sungai, menerima dan memberi. Budaya dan kebudayaan ialah sejarah hidup insan di dunia. Ia mempunyai masa silam, masa kini dan masa depan. Dengan lain perkataan apa yang berlaku sekarang adalah akibat yang lampau dan yang depan adalah hasil yang sekarang. Sebagai contoh dalam pengambilan makanan, sekiranya ibu-bapa dalam sebuah keluarga itu mengamalkan makan nasi maka anaknya turut akan menyukai makanan nasi, tetapi sekiranya perubahan berlaku pada peringkat pengambilan makanan anak iaitu anak mengamalkan makan roti maka generasi yang berikutnya iaitu peringkat cucu mungkin sudah tidak lagi mengamalkan makan nasi.

Oleh sebab itu adalah penting dalam merangka dasar makanan negara faktor budaya perlu diambilkira. Kerana penekanan semata-mata terhadap faktor ekonomi seperti mendapat keuntungan sahaja atau faktor teknologi iaitu penggunaan teknologi untuk meningkatkan hasil makanan adalah tidak mencukupi dan tidak lengkap tanpa mengambilkira faktor budaya.

## **2.2 Sifat-sifat budaya Islam**

Berdasarkan perspektif Islam budaya Islam diertikan sebagai cara kehidupan, cara berfikir dan cara berasa ketakwaan dalam seluruh bidang

kehidupan kelompok manusia. Budaya tertakluk kepada prinsip dan merupakan lanjutan dari agama dan membentuk integrasi yang lengkap dengan agama. Pembentukan budaya atau budaya Islam ini tunduk kepada peraturan yang telah ditentukan melalui sumber-sumber asas perundangan Islam, iaitu al-Quran dan al-Hadis. Sekiranya berlaku sebarang pertentangan antara budaya dengan Islam, maka ia dianggap sebagai budaya bukan Islam.<sup>25</sup>

Keunikan budaya Islam jika dibandingkan dengan budaya lain ialah ia bersifat sejagat. Kesejagatan budaya Islam bermakna ia tidak terikat kepada bangsa tertentu atau disandarkan kepada tempat atau lingkungan geografi yang tertentu. Sebaliknya ia adalah untuk seluruh umat manusia yang berpegang kepada al-Din.

Selain daripada itu budaya Islam bersifat terbuka dan tidak bersifat tertutup. Dalam konteks ini keterbukaan bermakna budaya Islam yang dilahirkan dan dicipta itu tidak dibatasi oleh had-had tertentu tetapi ia masih diletakkan di atas garis panduan syariat Islam yang tetap dan berkembang selaras dengan perubahan masa. Budaya Islam terbuka kepada semua budaya yang tidak bercanggah dengan syariat Islam. Maknanya keterbukaan ini menunjukkan wujudnya sifat toleransi iaitu unsur-unsur budaya selain dari Islam boleh diamalkan dan dikembangkan selagi ia tidak melanggar garis panduan syariat. Tambahan lagi Islam membenarkan dan

---

<sup>25</sup>*Tamadun Islam dan Tamadun Asia*. Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Malaya. 2001. Ms. 23

menggalakkan penerusan sesuatu unsur budaya yang membawa kebaikan selagi tidak menjejaskan hak orang lain. Dengan lain perkataan masyarakat bukan Islam yang berada di bawah pentadbiran Islam tidak dilarang untuk mengamalkan budaya menurut amalan dan agama mereka. Ia sebagai usaha untuk mengekalkan hubungan baik dalam masyarakat dan kepentingan kestabilan.

Budaya Islam juga bersifat sepanjang zaman iaitu berkesinambungan dan mengalami proses kesinambungan sehingga masa kini. Perkembangannya bermula dengan turunnya wahyu pertama , Surah al-`Alaq dan perjalanan budaya Islam akan berterusan. Maknanya ia tidak dibatasi oleh ruang sempadan atau ruang waktu sehingga hari kiamat.

Selain daripada itu ciri kesatuan dalam kepelbagaian merupakan satu ciri yang penting kerana sebarang bentuk kemajuan dan pencapaian dalam budaya Islam dan dalam pelbagai bidang semuanya di bawah kesatuan akidah Islam yang menjurus ke arah mengEsakan Allah Pencipta Sekalian Alam.

Berdasarkan kajian yang dilakukan didapati kajian yang lebih ilmiah terhadap pengaruh budaya Islam dan sejarah intelektual rantau ini telah

dikemukakan oleh Prof. Dr. Syed Muhammad Naquib Al-Attas<sup>26</sup> dalam tulisannya iaitu *Islam Dalam Sejarah dan Kebudayaan Melayu*. Beliau telah menampilkan kenyataan bahawa Islam bukan sekadar membawa perubahan dalam rupa tetapi juga pada jiwa umat rantau ini. Revolusi rohaniah dan akliah membebaskan umat rantau ini daripada belenggu tahyul dan kurafat dan membawa kepada pemikiran rasional. Islam menggilap akal umat rantau ini untuk meneroka alam pemikiran sejagat, dunia falsafah dan pemikiran murni. Keadaan ini turut mempengaruhi amalan dan pengambilan makanan masyarakat Melayu yang pada peringkat awalnya banyak mempergunakan makanan sebagai bahan sembahsan dan jamuan untuk upacara-upacara yang tertentu. Tetapi akhirnya ia berubah dengan kedatangan agama Islam.

Keadaan ini diperjelaskan lagi iaitu melalui kedatangan Islam ia bukan sekadar membentuk pandangan hidup baru yang mengutamakan peranan akal dan pemikiran rasional. Revolusi rohaniah dan akliah yang dibawa oleh Islam juga kemudiannya meletakkan asas susunan baru kemasyarakatan yang mementingkan kemuliaan darjat insan. Bukan setakat itu sahaja, Islam juga membentuk satu susunan politik dan budaya serantau. Sebab itulah terdapatnya prinsip mengurus masyarakat pelbagai

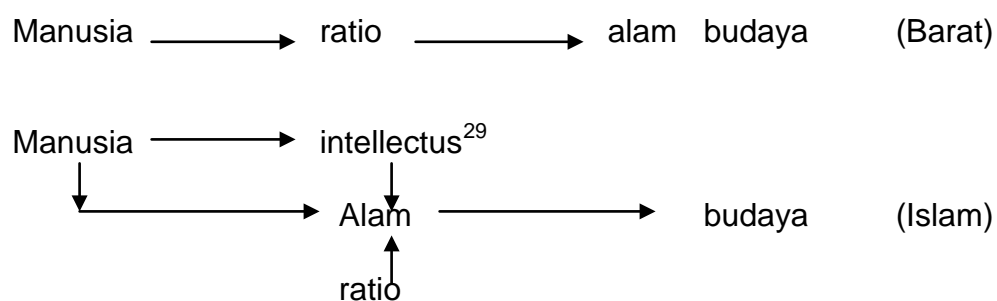
---

<sup>26</sup> *Islam dalam Sejarah dan Kebudayaan Melayu: Suatu Mukaddimah Mengenai Peranan Islam Dalam Peradaban Sejarah Melayu-Indonesia, dan Kesannya dalam Sejarah Pemikiran, Bahasa dan Kesusasteraan Melayu*. 1972. Penerbit Universiti Kebangsaan Malaysia.

(multicultural) di dalam al-Quran iaitu dengan konsep *litaarafu*.<sup>27</sup> Keadaan ini menunjukkan kepada kita bahawa agama bukan bererti keperluan dunia sahaja. Ia cara hidup yang lengkap. Kita tidak boleh lupa dunia sebab ia ayat , yakni tanda-tanda yang mesti difahami melalui ilmu-ilmu yang ada seperti ilmu sains makanan, ilmu sains sosial dan lain-lain lagi. Semua ini akan ada kaitannya dengan kita dituntut untuk menimba ilmu dan ilmu itu adalah untuk melahirkan insan yang baik dan sempurna yang akhirnya akan melahirkan masyarakat yang berbudaya tinggi dan mulia.

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan oleh Mohd Anuar Ramli<sup>28</sup>, beliau telah membezakan budaya menurut perspektif Barat dan perspektif Islam. Ini ditunjukkan dalam Rajah 2.0 di bawah:

Rajah 2.0: Budaya menurut perspektif Barat dan Islam.



<sup>27</sup> Saling kenal mengenali antara satu sama lain.

<sup>28</sup> Mohd Anuar Ramli. *Asas Hukum Dalam Budaya: Kajian Terhadap Beberapa Aspek Hubungan Sosial dan Kebudayaan Malaysia*. Jabatan Fiqh dan Usul, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya. Latihan Ilmiah. 2003.

<sup>29</sup> Akal intellectus ialah merujuk kepada alat merenung hakikat rohaniah manakala akal ratio ialah alat memahami serta menguasai alam zahir.



Berdasarkan rajah di atas jelas menunjukkan kepada kita bahawa budaya menurut perspektif Islam mengambil kira bukan hanya bentuk fizikal semata-mata tetapi ia juga mengambil kira rohani malah gabungan antara keduanya dapat menghasilkan budaya yang lebih harmoni dan seimbang di dalam masyarakat.

Selain daripada itu penyebatian unsur-unsur budaya memang wujud kerana budaya itu dalam perlanjutannya akan sering mengalami perubahan dan sebagai sesuatu yang dinamik ia sentiasa berubah mengikut masyarakatnya.

Setelah membincangkan definisi budaya daripada sudut pandangan berbagai para ilmuan maka budaya ini juga boleh dijelaskan kedudukannya melalui pendekatan yang berbeza seperti di dalam perbincangan yang selanjutnya.

### **2.3 Pendekatan Budaya**

Di sini diuraikan beberapa pendekatan terhadap kajian budaya berdasarkan pandangan para sarjana terdahulu berkaitan dengan budaya dan kebudayaan. Sebenarnya apa yang diperkatakan adalah merujuk kepada ruang lingkup yang mendasari beberapa pendekatan budaya

seperti pendekatan deskriptif, pendekatan historikal, pendekatan normatif dan pendekatan psikologi.

Melalui pendekatan deskriptif misalnya, budaya di lihat sebagai mengandung ilmu pengetahuan, kepercayaan, seni, hukum, moral, adat istiadat dan kemampuan serta kebiasaan lain yang diterima oleh masyarakat.

Pendekatan historikal pula lebih menekankan kepada warisan sosial dan tradisi. Iaitu budaya sesuatu masyarakat ialah keseluruhan organisasi daripada warisan sosial yang diterima sebagai sesuatu yang bermakna, yang dipengaruhi oleh watak dan sejarah hidup sesuatu bangsa. Seterusnya, pendekatan normatif pula memberikan perhatian kepada peraturan, cara hidup, idea atau nilai daripada perilaku.

Menurut Linton <sup>30</sup> budaya sesuatu masyarakat ialah pandangan kehidupan daripada sekumpulan idea dan kebiasaan yang dipelajari, dimiliki, dan diwariskan dari generasi ke generasi. Menurutnya lagi, terdapat tiga asas yang utama berhubung dengan budaya manusia. Pertama penggunaan peralatan, api dan bahasa, kedua kajian bagaimana untuk meningkatkan pertanian dan makanan yang membawa kepada keseluruhan siri kehidupan dan kemajuan teknologi dan yang ketiga

---

<sup>30</sup> Linton, R.. *The tree of culture*. New York : A. Knopf inc. 1955. ms. 259-260.

berkaitan kajian bagaimana untuk mendapatkan sumber tenaga dan penggunaan kaedah saintifik.

Pendekatan psikologi pula melihat persoalan penyesuaian diri. Iaitu budaya terdiri daripada semua proses belajar dalam sesuatu masyarakat. Seterusnya, pendekatan struktural pula lebih menekankan aspek pola dan organisasi kebudayaan. Dengan lain perkataan budaya ialah tindakan dan kesatuan aktiviti sedar manusia yang berfungsi membentuk pola umum untuk mendapatkan penemuan, baik yang material ataupun yang bukan material. Budaya dilihat sebagai produk, alat, benda ataupun idea dan simbol.

Melihat kepada perbincangan di atas yang membahaskan tentang budaya, ia sebenarnya mencakupi ruanglingkup yang sangat luas kerana budaya ialah persoalan pokok tentang manusia. Sebab itulah kajian tentang budaya pengambilan makanan di Malaysia difikirkan penting kerana ia akan mempengaruhi keseluruhan sistem yang berkaitan dengan manusia sama ada daripada sudut jasmani, rohani, pentadbiran dan lain-lain.

Menurut Koentjaraningrat<sup>31</sup> budaya mempunyai tiga kewujudan. Pertama, wujud dalam satu kompleks dari idea-idea, norma-norma peraturan dan seumpamanya; kedua wujud sebagai kompleks aktiviti

---

<sup>31</sup> Koentjaraningrat, Raden Mas. *Introduction to the peoples and cultures of Indonesia and Malaysia*. Menlo Park, Calif: Cummings Pub. Co. 1975.

kelakuan berpola dari manusia dan masyarakat; ketiga wujud sebagai benda-benda hasil karya manusia. Boleh dikatakan hubungan antara ketiga-tiga kewujudan saling berkaitan dan saling mempengaruhi.

Di dalam budaya terdapat unsur-unsur yang dipanggil *budaya universal* seperti yang telah diterangkan di dalam pandangan Islam tentang budaya. Sifat ini boleh didapati dalam semua budaya dari semua bangsa walau di mana sahaja mereka berada. Sebagai contohnya keperluan kepada makanan, peralatan dan kelengkapan hidup manusia seperti pakaian alat-alat dalam rumah, pengangkutan dan lain-lain; bahasa; kesenian dan ilmu pengetahuan.

Daripada budaya universal tadi ia dapat dipecahkan lagi kepada unsur-unsur yang lebih kecil iaitu menurut Linton<sup>32</sup> ia menamakannya sebagai aktiviti budaya contohnya terdapat berbagai-bagai cara untuk mendapatkan makanan seperti memasaknya sendiri atau membelinya dari kedai. Daripada aktiviti budaya ini terdapat pula unsur yang lebih kecil iaitu *trait complexes* contohnya makanan yang dimasak atau dibeli boleh terdiri daripada nasi, mee, atau makanan segera. Daripada *trait complexes* ini terdapat unsur yang lebih kecil iaitu *traits* yang jika dikaitkan dengan makanan sebagai contohnya jika kita ambil nasi maka nasi ini boleh jadi nasi lemak, nasi goreng, nasi berlauk dan lain-lain. Akhirnya dari *traits* ia

---

<sup>32</sup> Linton, R. *The Study of Man. An Introduction*. United States of America: Appleton century crofts. 1936. ms.397-398

dipecahkan lagi kepada unsur-unsur yang lebih kecil iaitu *items* misalnya nasi lemak terdiri daripada telur, sambal ikan bilis, sambal daging, timun, kacang dan lain-lain.

Oleh itu pada pendapat penyelidik, untuk mengkaji budaya pengambilan makanan masyarakat ia merupakan sesuatu yang saling berkait antara satu sama lain. Budaya pengambilan makanan itu tidak boleh dilihat wujud dengan sendirinya. Sebabnya ialah budaya tidak diterima melalui baka atau warisan,<sup>33</sup> sebagaimana sesetengah penyakit yang boleh diwarisi melalui baka seperti kanser, kencing manis dan lain-lain. Tetapi budaya ini saling berkait dengan banyak faktor antaranya alam, fahaman dan kelaziman. Setiap orang harus mempelajari kebudayaannya dengan hidup bersama-sama dalam masyarakatnya. Proses untuk meneruskan kebudayaan daripada generasi kepada generasi disebut sebagai sosialisasi. Contohnya, manusia makan dan minum pada waktu tertentu, tidak seperti haiwan yang makan dan minum tidak mengira masa. Hal ini membezakan manusia daripada haiwan kerana manusia biasanya makan melalui pengalaman, iaitu apabila mereka berasa lapar dan setelah sampai waktunya, dengan kata lain manusia mempunyai waktu makan yang telah ditetapkan. Namun, masa makan dan minum berbeza antara masyarakat. Apabila menyebut tentang masyarakat maka perbincangan yang selanjutnya adalah berkaitan dengan hubungan antara budaya dan masyarakat.

---

<sup>33</sup> Yang dimaksudkan dengan warisan ini ialah genetik

## 2.4 Budaya dan Masyarakat

Budaya dan masyarakat lazimnya wujud secara bersepadu. Kewujudan masyarakat menghadirkan budaya. Budaya ibarat pakaian kepada masyarakat. Hal ini akan membentuk tradisi dan lahirnya akan menjadi norma dalam kehidupan bermasyarakat. Seterusnya budaya itu akan dikongsi secara bersama di antara anggota masyarakat. Keadaan ini akan terus merangsang budaya itu tumbuh dan bersifat dinamik serta mengalami perubahan selagi wujud manusia sebagai pelaku utama dalam masyarakat itu. Oleh itu budaya dan masyarakat ini tidak dapat dipisahkan ibarat irama dan lagu.

Budaya juga berperanan mengubah sikap masyarakat terhadap sesuatu pembaharuan. Sebagai contohnya kalau dahulu masyarakat mementingkan makan bersama keluarga tetapi hari ini kerana kesibukan bekerja dan bekerja jauh daripada rumah, makan bersama ahli keluarga untuk setiap masa makan tidak lagi dititik beratkan.

Menurut Foster<sup>34</sup>, budaya adalah pengalaman yang dipelajari, ia diperolehi melalui masyarakat yang tinggal bersama setiap hari. Ia boleh dipindahkan secara formal dan informal iaitu melalui lisan, bukan lisan atau melalui contoh peribadi. Budaya itu bukan statik sifatnya, ia dipelihara

---

<sup>34</sup> Foster, G. *Traditional Cultures and the Impact of Technological Change*. New York: Harper & Row. 1962

secara tradisinya tetapi juga dibina di atas mekanisma untuk perubahan. Begitu juga dengan tabiat dalam pengambilan makanan. Ia merupakan sebahagian daripada proses yang dinamik jadi secara asasnya ia adalah stabil dan boleh ditafsirkan tetapi dalam masa yang sama apabila masa berlalu ia akan mengalami perubahan. Perubahan yang berlaku ini boleh disebabkan oleh faktor ekologi dan perubahan ekonomi iaitu bergantung kepada kebolehdapatan, inovasi makanan dan difusi serta pengaruh tabiat makanan daripada luar.

Budaya mempunyai sistem yang bernilai dalam masyarakat. Nilai yang dominan akan mempengaruhi aspek yang berkaitan. Sebagai contohnya di antara bahan yang diterima sebagai makanan oleh sesuatu budaya itu ada yang dilabel sebagai baik dan tidak baik. Makanan yang tidak baik kadangkala mempunyai permintaan yang tinggi misalnya makanan ringan atau *junk foods*. Walaupun makanan ini tidak mempunyai zat tetapi ia tetap digemari dan mendapat permintaan yang tinggi dalam masyarakat.

Seterusnya pengaruh budaya dalam masyarakat tidak dapat dipisahkan daripada agama. Hubungan di antara budaya dan agama juga cukup erat dan ini membawa kepada perbincangan yang seterusnya.

## **2.5 Hubungan Agama dan Budaya**

Kepercayaan merujuk kepada apa sahaja yang mendatangkan keyakinan dalam hati seseorang dan keyakinan itu memberikan fahaman kepadanya tentang apa yang benar atau yang salah yang menentukan peraturan untuk bertingkah laku. Bertitik tolak daripada kepercayaan, lahirlah konsep agama. Ada beberapa jenis kepercayaan yang menjadi anutan manusia, seperti animisme dan semangat, agama yang kudus dan alam duniawi.

Hubungan di antara budaya dan agama dapat dilihat melalui budaya benda dan budaya bukan benda. Misalnya masjid, gereja dan kuil yang melambangkan rumah ibadat pelbagai agama merupakan budaya benda manakala budaya bukan benda pula terdapat dalam diri manusia iaitu ia terbina atas dasar kepercayaan. Umpamanya, kepercayaan kepada Allah di kalangan umat Islam akan melahirkan budaya bentuk benda seperti masjid, madrasah dan sebagainya dengan mempunyai ciri-ciri kesenian yang tertentu sehingga ia berbeza dengan gereja dan kuil.

Sebenarnya kehadiran agama banyak mempengaruhi budaya yang diamalkan sebelumnya. Sebagai contoh kehadiran agama Islam banyak mengubah budaya orang Melayu kerana berlakunya revolusi rohaniyah dan akliah yang membebaskan umat rantau ini daripada belenggu tahayul dan



kurafat dan membawa mereka kepada pemikiran rasional. Pengaruh agama terhadap budaya amat besar kerana agama telah mengilap tradisi sosial iaitu secara beransur-ansur meletakkan asas susunan baru kemasyarakatan yang mementingkan kemuliaan darjat insan.

Oleh yang demikian sebagai insan yang mulia pengambilan makanan tidak terkecuali daripada konsep kepercayaan agama ini. Pengambilan makanan berdasarkan kepada kepercayaan agama memberi pengaruh yang amat besar terutamanya di dalam penghasilan makanan. Bagi orang Islam, konsep halal, haram, makruh dan sunat semuanya perlu diambil kira. Bagi orang Hindu pula larangan terhadap pengambilan makanan seperti lembu dan sebagainya menyebabkan munculnya budaya vegetarian. Seterusnya bagi orang Cina terdapat hari-hari yang tertentu mereka hanya dibenarkan untuk mengambil makanan yang berbentuk sayur sahaja. Di samping itu wujudnya konsep *ying* dan *yang* menyebabkan pengambilan makanan perlu berada dalam keseimbangan.

Boleh disimpulkan bahawa segala bentuk pengambilan makanan masyarakat yang ada sebenarnya banyak dipengaruhi oleh agama yang dianuti oleh mereka. Oleh itu budaya banyak bersandar kepada agama dari segi praktiknya.

## **2.6 Hubungan di antara makanan dan budaya**

Setelah diteliti hubungan antara budaya dan agama maka sudah tentu ada kaitannya juga antara makanan dan budaya. Terdapat budaya makanan tradisi dan budaya makanan moden. Menyentuh budaya makanan tradisi, bagi setiap kaum makanan tradisi ini masih kekal hingga ke hari ini. Lazimnya ia akan disediakan ketika upacara-upacara yang tertentu. Sebagai contohnya ketika menjelang hari raya, bagi masyarakat Melayu lemang, ketupat, rendang akan dihidangkan, bagi masyarakat Cina pula, kuih bakul, kuaci, kuih bakar dan buah limau menjadi hidangan, manakala bagi masyarakat Hindu, tose, kari, muruku menjadi kegemaran.

Tidak ketinggalan jamuan juga turut diadakan apabila berlakunya peristiwa-peristiwa tertentu seperti kelahiran, perkahwinan dan kematian. Selain daripada itu jamuan juga turut diadakan jika berlakunya peristiwa seperti pindah rumah, mendapat kejayaan tertentu atau sebagai tanda kesyukuran. Jamuan yang diadakan menurut peristiwa yang berlaku dipraktikkan oleh semua kaum dan bangsa di Malaysia.

Selain daripada itu cara mengambil makanan juga berbeza, ada yang makan dengan menggunakan tangan dan ada yang makan menggunakan penyepit atau sudu dan garfu. Di Malaysia, ketiga-tiga cara di atas dipraktikkan kesan akibat daripada berlakunya pertembungan antara budaya-budaya yang di bawa oleh setiap kaum dalam masyarakat.

Sebenarnya apa yang berlaku merupakan satu keunikan bagi negara ini berbanding dengan negara-negara lain. Oleh yang demikian adalah difikirkan perlu diteliti dengan lebih lanjut apakah keunikan makanan dan teknik-teknik yang digunakan dalam penyediaan makanan setiap bangsa dan bagaimana pula ia meresap sehingga mampu mengubah teknik dan cara pengambilan makanan generasi hari ini.

Untuk mengkaji hubungan di antara budaya dan makanan di dalam masyarakat Malaysia yang terdiri daripada tiga kaum utama, iaitu Melayu, Cina dan India di Semenanjung Malaysia,<sup>35</sup> maka seterusnya kita akan melihat hubungan di antara budaya dan makanan di dalam masyarakat tersebut.

Kaedah yang akan digunakan ialah dengan merujuk kepada teks dan sumber sekunder mengenai sejarah dan budaya makanan di dalam masyarakat Melayu, Cina dan India. Adalah diandaikan di sini bahawa terdapat kesinambungan di antara amalan makanan masyarakat tersebut hari ini dan tradisi makanan seperti yang dihuraikan di dalam teks-teks sekunder yang dirujuk. Andaian ini adalah wajar jika kita menganggap bahawa ciri masakan dan makanan tradisional etnik Melayu, Cina dan India di Malaysia hari ini, adalah warisan daripada amalan nenek moyang mereka mengenai tradisi makanan.

---

<sup>35</sup> Seperti yang dinyatakan di dalam limitasi kajian, budaya makan dari suku kaum di Sabah dan Sarawak tidak akan dikaji di dalam tesis ini.

## 2.7 Sejarah budaya pengambilan Makanan Masyarakat Cina

Ahli falsafah Cina yang terkenal Lao Tzu pernah berkata: <sup>36</sup>

*Mentadbir sebuah negara yang besar adalah seperti memasak ikan yang kecil.*

Apa yang dimaksudkan oleh beliau ialah untuk memerintah sesebuah negara adalah ibarat seperti perlu memasukkan perencah-perencah yang betul ke dalam masakan dan memerlukan kepada pengubahsuaian yang tertentu untuk mencapai hasil yang baik. <sup>37</sup> Kiasan ini jelas menunjukkan kedudukan penting makanan di dalam minda masyarakat Cina ketika itu.

Malah dalam penyediaan makanan konsep lima unsur turut diambilkira berdasarkan falsafah Cina. Ini jelas terbukti di dalam penjagaan kesihatan yang menitik beratkan tentang konsep *Yin* dan *Yang* serta konsep lima unsur iaitu api, air, tanah, angin dan kayu. Segala aktiviti dan makanan yang diambil perlu mengambilkira konsep yang dinyatakan ini. <sup>38</sup>

Bentuk masakan dan makanan masyarakat Cina daripada segi sejarahnya dipengaruhi oleh bentuk muka bumi negara asal mereka. Secara umumnya ia boleh dibahagikan kepada dua cara masakan iaitu

---

<sup>36</sup> Beliau merupakan ahli falsafah Cina. Sila lihat [http://Lao\\_Tzu](http://Lao_Tzu)

<sup>37</sup> Sila lihat di dalam Lai T.C. *At The Chinese Table*. Oxford University Press. 1984.

<sup>38</sup> Bing, O. & Zhen, G. *Essentials of traditional Chinese medicine*. China:Shandong Science and Technology Press. 1996.

cara masakan bahagian utara dan cara masakan bahagian selatan. Cara memasak bagi mereka yang tinggal di bahagian utara, masakannya lebih kepada yang berminyak tetapi ia tidak memuakkan selera. Penggunaan cuka dan bawang putih menjadikan masakan lebih di gemari dan popular. Di samping itu pasta memainkan peranan yang penting di dalam masakan antaranya untuk membuat mee, membuat adunan tepung yang direbus atau dikukus seperti kue tiew, membuat roti pau, mengoreng tepung yang mengandungi daging dan roti yang di stim dengan mempunyai pelbagai rasa untuk menghasilkan rasa yang tersendiri.

Seterusnya haiwan dan isi ikan merupakan ingredient utama dan penting dalam hidangan dan menjadi kelaziman dan semasa perayaan tertentu. Seseekali daging mentah digunakan dan keseluruhan binatang akan di panggang tetapi yang selalu dilakukan ialah daging itu akan di keringkan, dimasak atau dijeruk. Jika daging tersebut hendak dikeringkan ia akan dipotong menjadi jalur panjang dan di masak dengan halia, kulit kayu manis dan lain-lain yang disukai kemudian baru di keringkan. Jika dimasak daging itu akan dipotong dengan tiga cara iaitu di dadu dan cincang dengan tulang, secara kepingan atau dikisar. Ia kemudiannya akan di rebus, rendidih (stewed), stim atau di panggang di samping itu semasa proses memasak ini dilakukan beberapa ingredien lain akan dimasukkan.<sup>39</sup>

---

<sup>39</sup> Legge, J. 1885. *The Li Ki* (Trans. Of the *Li Chi*). *The Sacred Books of the East* Edited by F. Max Muller. Vols 27,28. Oxford: Clarendon Press. ms.460

Manakala cara memasak di bahagian selatan pula adalah cara memasak Szechwan dan Hunan yang terkenal dengan penggunaan serbuk cili, manakala cara Kiangsu dan Chekiang pula lebih menekankan aspek kesegaran dan mudah di kunyah dan dimakan. Seterusnya bagi Kantonis pula ia lebih kepada sesuatu yang manis dan penuh dengan kepelbagaian. Beras dan hasil beras seperti meehon, kek beras dan beras *congee*, merupakan beberapa cara masakan yang boleh di dapati di bahagian selatan .

Di dalam teknik memasak, perlu adanya lima rasa (manis, masam, pedas, pahit dan masin) yang perlu digabungkan untuk mencapai keharmonian. Dengan memotong atau mencincang daging dan ikan juga di anggap sebagai keperluan untuk menghasilkan makanan yang baik. Semasa dinasti Han ada diperkenalkan makanan baru yang boleh dimakan seperti anggur, alfafa, buah delima, kacang, bijan, bawang, pis dan timun telah diperkenalkan di Cina sebelum merentasi barat.

Seterusnya terdapat di dalam catatan iaitu menurut kajian yang dilakukan oleh Chao, di dalam sebuah buku masakan Cina ada disenaraikan 20 kaedah memasak yang dipraktikkan oleh orang-orang Cina semasa Zaman Chou (1050-256 s.m). Antaranya ialah merebus, stim, panggang, masakan merah, merenih, merebus dengan periuk tanah,

goreng sambil kacau, goreng dengan minyak yang banyak sehingga makanan tenggelam, goreng dengan minyak yang sedikit, memasak dengan menggunakan kuai yang besar, masakan dengan menggunakan campuran sejuk, masakan yang panas menggelegak dan terus dihidangkan, masakan menggunakan bahan yang digarami seperti ikan kering, masak dengan cara mematah-matah bahan mentah seperti sayur, dan memasak dengan menggunakan asap.<sup>40</sup> Kepelbagaian dalam teknik memasak ini menunjukkan bahawa orang-orang Cina mementingkan kesedapan makanan berdasarkan teknik memasak yang dipilih. Di samping teknik memasak terdapat faktor-faktor lain yang turut diambil kira semasa penyediaan makanan bagi orang-orang Cina.

### **2.7.1 Penyediaan makanan dan teknologi yang digunakan**

Di dalam masakan Cina faktor-faktor yang di ambilkira semasa menyediakan makanan ialah dari segi warna, aroma dan perasa . Ia merupakan ciri-ciri yang penting di dalam menyediakan setiap jenis masakan selain daripada teknik memasak.

Selalunya, hidangan yang dihidangkan sebagai salah satu hidangan utama akan mempunyai kombinasi tiga ke lima warna, yang dipilih daripada ingredien seperti hijau muda, hijau tua, merah, kuning, putih, hitam atau

---

<sup>40</sup> Chao, B. Y. *How to cook and eat in Chinese*. New York: Vintage Books. 1972. Ms.39.

warna karamel iaitu perang. Selalunya hidangan daging dan sayur-sayuran di sediakan sebagai satu ingredien yang utama manakala dua atau tiga ingredien sekunder akan mempunyai warna yang berlainan. Ia kemudiannya akan dimasak dengan cara yang ditentukan, menggunakan perencah dan sos yang tertentu untuk menghasilkan hasil masakan yang menarik dan lazat.<sup>41</sup>

Hidangan yang mempunyai keharuman aroma biasanya akan membuka selera. Di antara ingredien yang akan menyebabkan berlakunya sesuatu masakan itu terliur ialah daun bawang (*scallions*), bawang putih dan halia. Sos soya, gula, cuka dan lain-lain rempah ratus ditambah untuk menyedapkan lagi masakan tanpa menjejaskan rasa semulajadi masakan.

Warna, aroma dan perisa bukan sahaja merupakan prinsip yang perlu diikuti di dalam masakan Cina; kandungan nutrien juga merupakan perkara utama yang diberi perhatian. Teori pengharmonian di dalam makanan (*ting nai t'iao ho*) boleh di temui di dalam dinasti Shang dan Han. Lima rasa iaitu manis, masam, pahit, pedas dan masin perlu dicapai di dalam masakan untuk memberikan keharmonian dan dianggap sebagai asas kepada kesenian memasak.<sup>42</sup> Lima rasa juga dikatakan sebagai keperluan pemakanan bagi lima organ yang utama di dalam sistem badan

---

<sup>41</sup> Wu, David, Y.H. *The globalization of Chinese food*. Surrey: Curzon Press. 2002.

<sup>42</sup> Chang, K.C. *Food in Chinese Culture*. New Haven and London: Yale University Press. ms. 68



iaitu jantung, hati, pankreas, paru-paru dan buah pinggang.<sup>43</sup> Tambahan lagi, kebanyakan tumbuh-tumbuhan yang digunakan di dalam masakan Cina seperti daun bawang, halia yang segar, bawang putih, putik lili yang kering, kulat dan lain-lain ke semuanya mempunyai kepentingannya untuk menghalang dan mencegah daripada pelbagai jenis penyakit.

Seterusnya, di dalam teknik memasak, perlu adanya lima rasa (manis, masam, pedas, pahit dan masin) yang perlu digabungkan untuk mencapai keharmonian. Dengan memotong atau mencincang daging dan ikan juga di anggap sebagai keperluan untuk menghasilkan makanan yang baik.

### **2.7.2 Nisbah ramuan dalam masakan**

Dikalangan orang-orang Cina terdapat kepercayaan tradisional yang mengatakan adanya unsur perubatan di dalam makanan dan minuman serta ubat berkongsi dari sumber yang sama. Pandangan ini boleh dianggap sebagai satu pandangan terhadap sains yang berkaitan dengan nilai pemakanan bagi masyarakat Cina. Berhubung dengan teori ini konsep perkadaran yang betul di antara daging dan kandungan sayuran diambilkira. Sebagai contohnya satu pertiga daripada hidangan yang berasaskan daging mestilah sayur-sayuran dan satu pertiga daripada

---

<sup>43</sup> Bing, O. & Zhen, G. *Essentials of tradisional Chinese medicine*. Beijing: Shandong Science and Technology Press. 1996.

hidangan yang berasaskan sayur-sayuran mestilah daging.<sup>44</sup> Keadaan ini bertujuan untuk memastikan hidangan berada dalam keseimbangan.

Seterusnya di dalam menyediakan sup, kuantiti air yang digunakan mestilah berjumlah tujuh persepuluh daripada kandungan mangkuk hidangan. Tujuan menyediakan kadar kandungan yang betul adalah bagi memastikan setiap hidangan mempunyai kandungan nutrisi yang tinggi.

### **2.7.3 Adab makan**

Bagi orang-orang Cina dalam budaya yang berkaitan dengan makan terdapat beberapa peraturan dan adab. Contohnya makanan mesti di makan setelah duduk. Terdapat peraturan bagi mereka yang duduk dahulu di kalangan lelaki, perempuan, tua atau muda dan orang yang utama mesti makan menggunakan penyepit kayu dan menceduk sup dengan menggunakan sudu. Jamuan bagi orang-orang Cina dilakukan berasaskan setiap meja iaitu setiap meja selalunya diduduki oleh sepuluh hingga ke dua belas orang.<sup>45</sup>

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan, setiap rumah orang Cina telah ditentukan supaya mengadakan tujuh keperluan asas yang perlu disediakan. Di antara bahan-bahan berkenaan ialah bahan api, minyak,

---

<sup>44</sup> Chang, C. L. *Vegetables as medicine: a safe and cheap form of tradisional Chinese food therapy*. 1999. Subang Jaya: Pelanduk Publications.

<sup>45</sup> sila lihat di dalam *The Chinese Art of Food and Drink*

beras, garam, sos soya, cuka dan teh. Ia merupakan bahan yang diperlukan setiap hari.

Bukti secara dokumentasi berkaitan dengan pengambilan makanan semasa tamadun Cina diperolehi melalui penggalian daripada kubur dan di dalam buku-buku yang terdahulu yang ditinggalkan bersama-sama dengan mayat yang ditanam. Sebagai contohnya pada tahun 1953 daripada 145 kubur yang telah digali terdapat berbagai-bagai jenis bijirin dan makanan lain ditemui tertanam bersama dengan mayat.<sup>46</sup> Seterusnya penggalian yang dilakukan di Banpo cun di Shaanzi pula telah menunjukkan bahawa Budaya Yangshao telah berkembang sekitar 5000s.m., di mana mereka telah menghasilkan dan menggunakan bijirin seperti sekoi dan lain-lain lagi. Manakala di dalam buku *Shi Jing* (Buku tentang lagu) ada menyatakan tentang lebih daripada 40 tumbuhan dan sayuran seperti melon, petola, lobak, sayur lik (sayuran seperti daun bawang tetapi daun lebih lebar), salad, daun sawi, halia, bayam, rebung dan lain-lain digunakan.

#### **2.7.4 Hubungan makanan dengan kehidupan**

Sekiranya menyebut tentang menjamu makanan di kalangan orang-orang Cina maka terbayanglah dalam lingkaran pemikiran mereka begitu banyaknya peristiwa-peristiwa memperingati yang melibatkan makanan

---

<sup>46</sup> Chang K.C. *Food in Chinese Culture*. New Haven and London: Yale University Press. 1979. ms. 71.

untuk dijadikan sebagai persembahan. Di antara peristiwa dan perayaan-perayaan yang melibatkan makanan dalam budaya orang-orang Cina contohnya seperti menyambut Tahun Baru Cina, mereka juga meraikan perayaan tanglung (lantern, *Yuanxiao jie*), perayaan bulan, perayaan bot naga, perayaan *Qingming*, perayaan *Qi Xi Jie* kadang kala disebut sebagai perayaan mencari jodoh, perayaan hari tertua, perayaan *Dong Zhi* (Winter Solstice Festival) dan banyak lagi. Berbagai-bagai juadah akan dihidangkan dan kadang kala ada makanan-makanan tertentu yang dikhaskan untuk satu-satu perayaan.<sup>47</sup> Di samping itu cara memasak juga ada yang khusus untuk sesuatu perayaan itu.<sup>48</sup> Perayaan-perayaan yang dirayakan merupakan satu budaya bagi memperingati sesuatu peristiwa yang telah berlaku.

Berdasarkan perbincangan di atas peranan makanan amat penting di dalam budaya masyarakat orang Cina bukan sahaja dari segi fizikal tetapi juga dari segi spiritual. Terdapat hieraki dalam pengambilan makanan yang dinyatakan di dalam sistem atau tabiat pengambilan makanan bagi orang-orang Cina. Ia mengambil kira faktor-faktor yang mengaitkan antara manusia dan alam. Ini ditunjukkan di dalam Rajah 2.1<sup>49</sup>

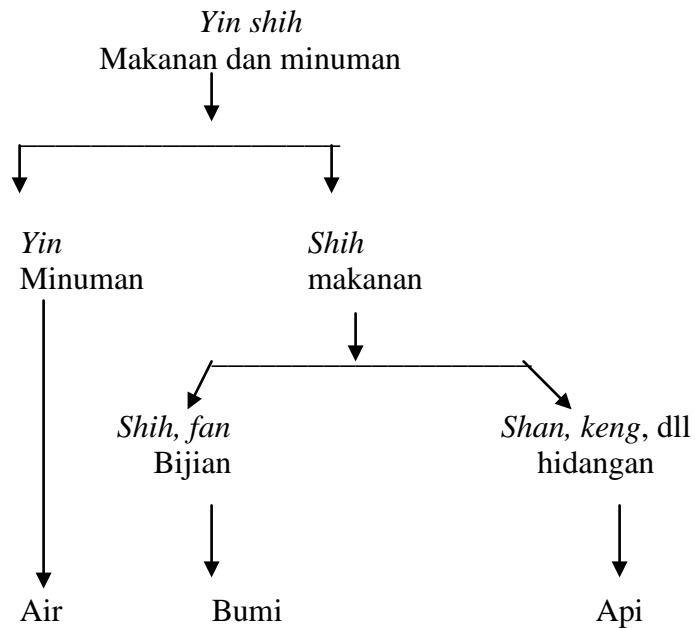
---

<sup>47</sup> Kong, H. I. L. *Symbolism in Chinese food*. 1991. Singapore: Graham Brash.

<sup>48</sup> Geraldine Chay and Han, Y.N. (terj.) *Gateway to Chinese Culture*. Singapore: Asiapac Books Pte Ltd. 2003. ms.69-87

<sup>49</sup> Chang, K.C. *Food in Chinese Culture*. New Haven and London: Yale University Press. 1977. Ms. 40

Rajah 2.1: Hieraki kepercayaan dalam pengambilan makanan orang-orang Cina.



Sumber: Chang (1977).

Merujuk kepada Rajah 2.1, apa sahaja yang dimakan lazimnya akan dikaitkan dengan alam. Oleh yang demikian tidak hairanlah berdasarkan catatan pakar perubatan Cina semasa zaman awal, mereka memperakukan secara praktiknya kombinasi terapi dengan makanan dapat memberikan kesan yang baik kepada kesihatan. Dikatakan adalah perlu melakukan terapi melalui pengambilan makanan terlebih dahulu sebelum memberikan ubat iaitu dengan kata lain ubat hanya akan diberikan sekiranya pengubatan melalui pemakanan gagal dilakukan.<sup>50</sup>

<sup>50</sup> Needham, J. *Clerks and Craftsmen in China and the West*. Cambridge. 1970. ms. 358

Seterusnya setiap makanan itu ada membawa makna yang tersendiri dalam masyarakat Cina. *Niangao* atau lebih dikenali sebagai kueh bakul melambangkan sebagai adanya peningkatan dalam status bagi setiap tahun. Ikan yu sebagai simbol kepada harapan untuk mempunyai rezeki yang berlebihan setiap tahun. Kueh gulung pula membawa makna kehidupan yang berada dalam kemakmuran dan kejayaan dan kueh puding dengan buah-buahan dianggap melambangkan kekayaan dari Tuhan.<sup>51</sup> Seterusnya buah limau menurut dialek Kantonis ia memberi maksud emas. Ketika perayaan buah limau akan diberikan kepada tetamu, melambangkan memberi sesuatu yang berharga sama seperti emas. Akhirnya sejenis bebola yang diperbuat daripada glutin tepung yang dipanggil sebagai *tangyuan* atau *yuanxiao* selalunya dimasak sebagai sup. Bebola yang berada di dalam mangkuk sup melambangkan penyatuan dalam keluarga atau masyarakat, adanya keadaan harmoni dan juga keadaan yang baik.

Sebagai kesimpulannya berdasarkan kepada perbincangan yang telah dilakukan, jelas menunjukkan kepada kita bahawa masyarakat Cina pada zaman dahulu amat mengambil berat tentang ilmu makanan dan pemakanan. Ini jelas terbukti melalui ramuan yang digunakan, penyediaan bahan, cara memasak malah daripada segi persembahannya juga turut diambilkira. Malah makanan yang disediakan juga turut akan dikaitkan dengan konsep yang tertentu seperti konsep ketuhanan, perayaan, kesihatan iaitu merangkumi alam fizikal dan spiritual.

---

<sup>51</sup> Kong, H. I. L. *Symbolism in Chinese food*. Singapore: Graham Brash. 1991.

## 2.8 Sejarah budaya pengambilan makanan masyarakat India

Walaupun didapati sukar untuk mengesan kerajaan-kerajaan yang berunsur Hindu-Buddha pada awal Masihi di Nusantara kerana kekurangan bahan-bahan sejarah, namun kerajaan-kerajaan India itu dikatakan telah wujud sebelum Kurun Masihi ke-7 lagi.

Berdasarkan hasil yang diperolehi oleh ahli-ahli arkeologi seperti penemuan alat-alatan, batu-batu bertulis dan ukiran-ukiran, telah terbukti bahawa peradaban agama Hindu telah wujud di Semenanjung Malaysia (Tanah Melayu). Dikatakan bahawa kerajaan disebelah utara sudah wujud pada awal Kurun ke-4 masihi lagi, di mana terdapatnya batu-batu bertulis tulisan India kuno di Cerok Tokkun, Seberang Prai dan tulisan-tulisan sanskrit kepingan batu di Bukit Meriam Kedah. Bukti wujudnya kerajaan itu diperkuatkan lagi dengan adanya sumber-sumber yang ditinggalkan oleh Cina iaitu melalui batu-batu bersurat dan patung-patung yang dijumpai. Kedua-dua bahan ini bertarikh lebih kurang pada kurun ke-4 masihi.<sup>52</sup> Dikatakan bahawa kerajaan Melayu terawal yang menjadi sebahagian daripada Kerajaan Buddha Langkasuka ialah Kedah yang juga telah mempunyai hubungan dagang dan budaya antara India dan Kemboja.

---

<sup>52</sup> A. Aziz Deraman. *Masyarakat dan Kebudayaan Malaysia*. Kuala Lumpur:Chawa Pantai (M) Sdn. Bhd. (1976). Ms.57

Di antara tinggalan yang dapat di kesan berkaitan dengan kedatangan agama Hindu di sini ialah terdapatnya bekas-bekas tulisan yang dipercayai tertua sekali di Tanah Melayu dijumpai di negeri Kedah, Seberang Perai dan Cerok Tok Kun. Tulisan itu berupa kepingan batu-batu bersurat yang bertarikh 400 tahun masihi dan ia dijumpai seumpamanya di Kota Kapor (Bangka Barat) antara tahun 686-7 tahun masihi. Ia ditulis dengan huruf Kawi (Pallawa) dalam bahasa Melayu zaman purba. Sehingga ada tercatat bahawa hikayat Ramayana dan Bharatayuda telah ditulis dengan huruf Kawi sehingga ia boleh dilakukan dalam wayang kulit.<sup>53</sup>

Adalah dipercayai bahawa negeri Gangga Nagara, di mana bekas-bekas yang digunakan di negeri tersebut ditemui di daerah Dinding, Perak, merupakan sebuah negeri Melayu yang besar pada zaman dahulu di bawah pengaruh orang-orang India yang datang dari negeri Gangga Pallawa (sebuah negeri di pantai Timur India). Oleh itu ternyatalah perkataan Gangga pada Gangga Nagara itu dipadankan dari nama negeri Gangga Pallawa.

Sebelum meninjau tentang pengambilan, penyediaan dan teknologi makanan yang digunakan oleh masyarakat India, terlebih dahulu perlu dijelaskan tentang faktor-faktor yang mempengaruhi kehidupan masyarakat ini daripada segi falsafahnya. Daripada segi falsafahnya, terdapat dua

---

<sup>53</sup> ibid ms. 15



kumpulan yang utama di dalam masyarakat India iaitu kumpulan ortodoks dan kumpulan heterodoks. Sekolah-sekolah yang bersifat ortodoks menerima kewibawaan Veda manakala sekolah-sekolah heterodoks tidak menerima kewibawaan Veda. Sistem ortodoks terdiri daripada enam falsafah iaitu Nyaya, Vaishesika, Sankhya, Yoga, Mimamsa dan Vedanta. Sistem heterodoks terdiri daripada Carvaka, Jainisme dan Buddhisme.<sup>54</sup>

Konsep pengambilan makanan bagi orang-orang India banyak dipengaruhi oleh kitab ayurveda yang bermaksud *the science of living*. Ayur bermaksud kehidupan dan *veda* bermaksud ilmu. Kitab ini merupakan kitab perubatan yang sangat terkenal dan perubatan yang digunakan hanya menggunakan tumbuhan atau herba.<sup>55</sup>

Secara tradisinya untuk mendapatkan kesihatan yang baik orang-orang India akan mengamalkan sistem diet ayurveda yang berasaskan kepada tiga konsep yang juga biasa dilakukan oleh ahli pemakanan moden. Ia berasaskan kepada penentuan secara klinikal terhadap tanda-tanda dan simptom-simptom, memperakui bahawa perlakuan dan alam sekitar mempengaruhi kesihatan atau penyakit dan percaya bahawa makanan akan mempengaruhi kesihatan.

---

<sup>54</sup> Chitra, S. *Gateway to Indian culture*. Singapore: Asiapac. 2003

<sup>55</sup> Sila lihat <http://www.ayur.com/about.html>

Tubuh badan manusia dianggap terdiri daripada 5 unsur atau elemen (*bhutas*) iaitu alam (*prithive*), angin (*vayu*), api (*theyu*), air (*appu*) dan ether (*akasa*). Terdapat tiga humor iaitu air (*kapha*), api (*pitta*) dan angin (*vayu*). Seterusnya terdapat jus organik (*rasa*) dan enam *dhatu*s iaitu darah (*raka*), daging (*mamsa*), lemak (*medas*), tulang (*asthi*), sum-sum tulang (*majja*) dan simen (*sukra*). Seterusnya terdapat enam rasa (*rasas*) iaitu manis (*madhura*) masam (*amla*), masin (*lavana*), pedas (*katu*), pahit (*katu*) dan pedar (*kashaya*). Ruang dan tanah dianggap bersamaan dengan bahan organik pada tubuh badan manusia juga dianggap sebagai bahagian yang lengai. Api, air dan angin merupakan bahagian yang aktif. Api dan angin bertindak dalam tubuh kita sebagai nafas (*vayu*).<sup>56 57</sup>

Kesihatan seseorang bergantung pada imbangan kandungan unsur-unsur tersebut. Jika imbangan berubah maka seseorang itu akan jatuh sakit. Untuk mengatasi masalah ini perlu diseimbangkan kembali kandungan unsur yang lima. Salah satu cara untuk mengimbangi unsur-unsur tersebut ialah dengan melakukan amalan-amalan seperti berpantang, memakan makanan tertentu, mandi, berkumur, berbekam dan lain-lain lagi. Sebab itulah dalam budaya orang India ada ketikanya mereka hanya

---

<sup>56</sup> Mukhopadhyay, P.K. *Bhutas: Some Inter-related Themes of Indian Cosmology*.  
<http://ignca.nic.in/ps04015.htm>.

<sup>57</sup> Subbrayappa, B.V. *Transmutation Ancient Indian Concepts and Practices*.  
[http://ignca.nic.in/ps\\_04014.htm](http://ignca.nic.in/ps_04014.htm) Dalam Narlikar, J.V. (ed) . *The Nature of Matter*. vol 4.

makan sayur sahaja bertujuan untuk mengimbangkan kembali unsur-unsur yang ada dalam badan.

Seterusnya *anna* atau makanan merupakan prinsip dalam kehidupan dan semua makanan akan di kelompokkan ke dalam 5 elemen. Jadi tubuh badan manusia juga dibentuk daripada 5 elemen berkenaan yang berkait dengan lima deria. Makanan yang dimakan akan ditukarkan kepada jus yang asas iaitu *rasa* yang kemudiannya ditukarkan kepada 6 *dhatu*. Penghadaman makanan dan metabolisme *dhatu* akan menghasilkan *prasada* iaitu nilai pemakanan yang baik dan *mala* iaitu sisa dan bahan buangan<sup>58</sup>

Faktor makanan yang mempengaruhi tubuh badan ada dinyatakan oleh Charaka dalam kitabnya *Charaka Samahita* yang ditulis lebih kurang 20 kurun yang lalu. Menurut apa yang terdapat di dalam kitab tersebut badan dapat berfungsi dan berada dalam keadaan yang seimbang disebabkan oleh tiga dosha atau humur iaitu hempedu, lendir dan angin. Kuantiti dosha yang dihasilkan adalah berbeza dalam badan yang berlainan walaupun kuantiti makanan yang dimakan adalah sama.

Berdasarkan kenyataan di atas pada pendapat penyelidik, kebolehan seseorang untuk menghadamkan makanan adalah berbeza

---

<sup>58</sup> Rao, M.S.A. *Conservatism and Change in Food Habits Among the Migrants in India: A Study in Gastrodynamics*, dalam *Food, Society and Culture: Aspects in South Asian Food Systems* (eds R.S. Khare and M.S.A. Rao), Durham: Carolina Academic Press. 1986. ms. 121-40

antara seorang individu dengan individu yang lain. Ekoran daripada itu kebolehan tubuh badan seseorang menyerap nutrien turut berbeza walaupun mereka makan dalam kuantiti yang sama. Ini merupakan konsep yang digunapakai oleh ahli sains makanan dan pemakanan moden hari ini yang mengatakan keperluan makanan seseorang adalah bergantung kepada usia, pekerjaan, jantina tahap kesihatan dan keadaan alam sekelilingnya.

### **2.8.1 Penyediaan makanan dan teknologi yang digunakan**

Istilah *Bhaksya* dan *Anna* menunjukkan kepelbagaian makanan dalam budaya makanan India. Makanan merupakan perangsang kepada deria rasa. Pelbagai bijirin digunakan sebagai makanan. Berdasarkan kajian yang dilakukan pada zaman Artharvaveda barli dan beras adalah penting. Ia di kisar dan dijadikan seperti kek yang kemudiannya di celup ke dalam minyak sapi sebelum di makan. Di samping itu kek manis daripada tepung barli juga ada disediakan.

Seterusnya, di samping beras, gandum dan barli juga ada digunakan. Walau bagaimanapun beras merupakan bijirin yang terpenting. Ini bermakna orang-orang Hindu suka makan nasi menurut dari segi sejarahnya. Bersumberkan beras, berbagai-bagai jenis masakan dilakukan. Contohnya di antara nasi yang amat digemari ialah nasi *Sastika* yang

dikatakan dapat menguatkan tubuh badan. Selain daripada itu makanan yang turut digemari adalah nasi *maska* yang dipanggil *odana* atau *bhakta*. Berbagai-bagai hidangan yang berlainan disediakan daripada nasi seperti *laja* dan *payasa* (nasi susu).<sup>59</sup>

*Kulmasa* pula adalah sejenis makanan yang telah distimkan. *Kulmasa* ini dikatakan sukar untuk dihadamkan dan ia merupakan makanan utama bagi pekerja-pekerja yang miskin. Mahabharata menamakan makanan tersebut sebagai makanan orang miskin. *Vakya* pula merupakan bubur yang disediakan daripada barli. Barli juga digunakan untuk menyediakan *yavaka* dan *apupa*. *Yavagu* adalah sejenis makanan yang berbentuk cecair. Ia diperbuat daripada barli yang telah dijadikan serbuk terlebih dahulu sebelum dicampur dengan susu atau air. Gula ditambah ke dalam adunan ini untuk memberikan rasa kepadanya. *Saskuli* pula adalah kek yang dikatakan lazat dan diperbuat daripada beras yang berkualiti tinggi, dicampur dengan bijan dan digoreng dalam minyak. Seterusnya *Krsara* adalah bubur yang disediakan dengan bijan, beras dan kacang yang ditumbuk halus. *Apupa* adalah makanan manis yang disediakan daripada tepung gandum yang masih dijadikan sebagai hidangan pada masa kini.

Kreativiti masyarakat India menghasilkan makanan dengan menggunakan beras merupakan ilmu yang diperturunkan dari satu generasi

---

<sup>59</sup> Sila lihat Bhandarkar, D.R. 1875-1950. *Some aspects of ancient Indian culture*. New Delhi: University of Madras. 1989.

kepada satu generasi yang lain. Beras yang dicampur dengan bahan-bahan lain untuk menghasilkan rasa dan aroma yang berbeza dan menyelerakan merupakan kepandaian masyarakat Hindu yang berbeza dengan masyarakat lain.

## **2.8.2 Kepelbagaian dalam menyediakan makanan.**

### **a) Susu**

Selain daripada bijirin, susu juga menjadi salah satu sumber makanan yang penting. Susu menjadi salah satu daripada kandungan yang utama dalam makanan orang India. Susu yang digunakan diperolehi daripada lembu, kerbau atau kambing. Bentuk susu yang digunakan ialah susu segar, susu yang di didih atau krim daripada susu yang dididih. Ia dikatakan sebagai makanan yang berkhasiat dan membantu menguatkan tubuh badan. Secara umumnya susu akan di didihkan kemudian ia dicampurkan dengan bijirin seperti barli dan lain-lain. Oleh kerana pentingnya susu ada sesetengah orang Hindu yang hidup hanya bergantung kepada susu sahaja (*Payovrata*)<sup>60</sup> Pengambilan susu lembu dilakukan setiap pagi dan petang. Susu dari lembu yang bunting, lembu yang panas badan dan lembu yang sedang menyusukan anaknya adalah dilarang. Binatang yang liar sebelumnya tidak diambil susunya selama tempoh sepuluh hari. Sebabnya tidak pula dinyatakan.

---

<sup>60</sup> Om Prakash. *Food and Drinks in Ancient India*. Delhi: Oriental Booksellers and Publishers. 1961. Ms 12-13

## **b) Manisan**

Manisan merupakan sebahagian daripada menu utama bagi orang-orang India. Madu dikatakan manisan yang pertama diketahui oleh orang India. Terdapat dua jenis lebah yang menghasilkan madu iaitu lebah yang besar dipanggil *Arangara* dan yang kecil dipanggil *Saragha*.<sup>61</sup> Dikatakan madu yang terbaik ialah madu yang dikumpulkan oleh lebah yang kecil. Di antara kegunaan madu ialah untuk melazatkan serta menambah rasa manis kepada susu. Selain daripada itu madu juga digunakan untuk memberikan rasa manis kepada *apupa* iaitu kek yang diperbuat daripada tepung barli atau tepung beras yang di campur dengan mentega dan di bakar dengan api yang perlahan.

Selain daripada madu untuk memberikan rasa manis tebu juga ada digunakan. Air tebu misalnya di didihkan sehingga menjadi pekat (*phanita*) untuk menghasilkan gula merah (*guda saskara*), gula kristal atau gula yang berwarna putih (*saskara*), dan gula putih biasa (*khanda*). Penggunaan gula tebu ini tidak dinyatakan dalam kitab Rigveda tetapi ada terdapat dalam kitab Samhita yang lain. Seterusnya mengunyah tebu juga menjadi satu amalan dan ini ada dinyatakan dalam Atharvaveda.<sup>62</sup>

---

<sup>61</sup>*ibid.*, Ms 18-19

<sup>62</sup>Chandra, R.G. *Indian symbolism: symbols as sources of our customs and beliefs*. New Delhi: Munshiram Manoharlal. 1991.

### c) Rempah-ratus dan herba

Penggunaan rempah ratus dan herba yang terawal dapat dikesan dalam rekod India ialah di dalam kitab Rig Veda (kira-kira 6000 sm) dan di dalam 3 kitab yang lain iaitu Yajur Veda, Sama Veda dan Atharva Veda. Di dalam kitab Rig Veda dilaporkan terdapat berbagai lakaran gambar dan senarai yang melebihi ribuan tumbuhan yang mempunyai unsur perubatan. Sejarah penggunaan rempah ini tercatat kira-kira 7000 tahun yang lalu.

Rempah ratus dan herba yang digunakan juga mempunyai konsep serta falsafahnya tersendiri. Misalnya ia digunakan untuk meningkatkan tahap kesihatan sepertimana yang difahami bahawa ia mampu memberi kesan kepada empat humor dan ia mampu mempengaruhi perasaan (*sanguine, phlegmatic, choleric dan melancholic*). Sebagai contohnya penggunaan halia dikatakan membantu memanaskan perut dan memperbaiki tahap pencernaan. Bunga cengkih dipercayai dapat membantu mereka yang mempunyai sinus, buah pelaga pula mampu mencegah daripada kembung dan cirit-birit. Manakala buah pala pula memberi kebaikan kepada paru-paru dan mengurangkan masalah kesejukan. Kulit kayu manis sangat popular sebagai memberi rasa dan perisa di dalam masakan, ia dikatakan baik untuk membantu penghadaman dan sakit tekak.<sup>63</sup>

---

<sup>63</sup> Moorthy, V.K., Karnick, B. *Indian Spices- Tastes of Paradise*.  
<http://www.vigyanprasar.com/comcom/feature66.htm#1.%20Introduction>



Sebenarnya penggunaan rempah dan herba ini ada sejarahnya yang tersendiri .<sup>64</sup> Sebagai contohnya penggunaan kulit kayu manis, selaput biji pala (*mace-aril*), buah pala (*nutmeg-endosperm*), bunga cengkih (*clove*), kunyit (*tumeric*), buah pelaga (*cardamom*) dan lada hitam atau putih memang terkenal digunakan oleh orang India manakala halia dan jintan manis (*anise*) pula banyak digunakan oleh orang Cina dan herba yang segar seperti daun kemangi, daun kesum, buah pala, kunyit dan bunga kantan digunakan oleh orang Melayu<sup>65</sup>. Apa yang dinyatakan di atas adalah secara umumnya sahaja tetapi pada hakikatnya penggunaan rempah ini telah digunakan oleh semua kaum di merata tempat di dalam masakan mereka. Cuma nama yang digunakan mungkin berbeza bagi rempah atau herba walaupun ia merujuk kepada bahan yang sama. Sebagai buktinya halia telah ditemui di seluruh dunia tetapi mempunyai berbagai-bagai nama serta bentuk dan yang pastinya ia digunakan dalam kehidupan seharian masyarakat berkenaan sama ada di dalam masakan atau di dalam perubatan tradisional.<sup>66</sup>

#### **d) Minyak dan minyak bijirin**

Lazimnya masyarakat India amat suka menggunakan minyak bijan. Biasanya minyak bijan yang baik ialah minyak yang diperbuat daripada bijan varieti liar. Ia digunakan di dalam bubur dari beras atau bubur tepung oat (gruel). Walau bagaimanapun minyak bijan ini tidak dinyatakan dalam

---

<sup>64</sup> sila rujuk <http://www.vigyanprasar.com/comcom/feature66.htm#1.%20Introduction>

<sup>65</sup> Malay Food. <http://www.marimari.com/content/malaysia/food/malay/malay.html>

<sup>66</sup> Halijah Ibrahim. *The World of Ginger*. Syarahan Perdana. Universiti Malaya. 2005

kitab Rigveda tetapi ia dinyatakan dalam Atharvaveda. Manakala minyak biji sawi (mustard) pula ada dinyatakan dalam Kitab Upanisad dan Brahmanas.<sup>67</sup>

#### e) Haiwan

Berhubung dengan haiwan bagi memenuhi keperluan bekalan daging masyarakat India amat mengawal rapi pemburuannya. Ia bermula apabila Pajantali hanya membenarkan orang-orang India memakan haiwan yang berjari lima sahaja. Ayam liar dan khinzir liar misalnya, boleh dimakan asalkan haiwan tersebut bukan dari kampung itu sendiri. Rusa dan kambing biri-biri diburu bagi mendapatkan dagingnya pada zaman Pajantali. Daging rusa dikatakan dimasak bersama dengan nasi. Ikan dimakan selepas sisiknya dibersihkan dan tulang-tulanganya dikeluarkan.

Seterusnya *Manu*<sup>68</sup> pula telah menyenaraikan haiwan yang sesuai untuk dimakan, antaranya landak kecil, landak, biawak, badak sumbu dan kura-kura. Begitu juga haiwan yang mempunyai sebaris gigi yang serata. Walau bagaimanapun yang tidak boleh dimakan ialah daging yang dipotong dengan pedang, daging anjing, manusia, ayam kampung, babi hutan dan binatang pemangsa kerana dianggap sebagai berdosa. Binatang yang berkuku seperti unta, babi kampung, belalang juta (*locust*), lembu daging atau lembu susu dan binatang yang mempunyai dua barisan gigi,

---

<sup>67</sup> Bringi, N.V. *Non-tradisional oilseeds and oils in India*. New Delhi: Oxford & IBH Pub. Co., c1987.

<sup>68</sup> Manu adalah merujuk kepada pangkat atau gelaran yang diberikan kepada raja yang diberi kuasa untuk memerintah alam dan merupakan orang yang sangat jujur, ia dikenali juga sebagai *Satyavrata*.

mempunyai bulu yang banyak atau tiada berbulu adalah juga dilarang memakannya. Tetapi sekiranya di dalam keadaan yang terdesak, daging binatang yang dianggap tidak bersih dibolehkan makan sekadar untuk menyelamatkan nyawa.<sup>69</sup>

*Manu* juga menyatakan bagi sesiapa yang mengadakan upacara (*sraddha*, *madhuparka* dan lain-lain) dengan bertujuan memakan daging maka orang itu akan menjadi binatang semasa penjelmaan semula selepas mati selama 21 generasi.

Bagi kasta yang bertaraf tinggi seperti Brahman dan Ksatriya mereka mengamalkan memakan daging dalam diet mereka. Kadang-kala haiwan dipanggang di atas api dan daging yang dimasak bersama nasi merupakan makanan yang paling digemari. Malah dikatakan daging perlu dimakan oleh orang yang lemah, ketagihan kepada arak, pekerja yang melakukan kerja yang berat dan juga kaum wanita. Seterusnya, daging yang lembut dari pelbagai jenis burung akan diberikan kepada kanak-kanak apabila ia mula makan buat pertama kali.

Pada ketika itu daging dikelaskan kepada dua bahagian iaitu daging yang bersih dan daging yang tidak bersih. Yang dimaksudkan dengan daging yang tidak bersih ialah daging yang dikeringkan, daging daripada

---

<sup>69</sup>Randhawa, M.S. *Agriculture and animal husbandry in India*. Delhi:India council of Agricultural Research. 1962.

haiwan yang diserang penyakit, tua, kena racun atau yang terkena bisa ular. Daging yang bersih dan tidak bersih juga ada dinyatakan dalam kitab Sutras.

Daging lembu merupakan makanan yang paling bernilai semasa zaman Hindu kuno. Hanya kerbau, anak lembu dan lembu jantan sahaja yang boleh dibunuh untuk mendapatkan dagingnya pada ketika itu. Bagi masyarakat India kuno lembu disembelih bagi menjamu tetamu. Di dalam kitab sutras ada menyebut tentang membunuh lembu jantan dan kambing adalah untuk menjamu tetamu yang dihormati. Kebanyakan binatang disembelih sebagai korban dan dagingnya diberikan kepada orang ramai. Malah ahli arkeologi juga mendapati kambing dan lembu jantan disembelih untuk dimakan.<sup>70</sup>

Walaupun pada masa sekarang memakan daging lembu di kalangan masyarakat India adalah dilarang tetapi di dalam amalan Gomedha, Sulagava dan Gavamanayana dan upacara korban yang lain, lembu dikorbankan dan diagihkan di antara mereka. Walau bagaimanapun upacara mengorban lembu adalah dilarang dalam amalan Yajnavalkya dan Mahanirvana Tantra malah memakan daging lembu dianggap memakan daging penjelmaan semula manusia.

---

<sup>70</sup> Brown. B. *Bhagavad Gita, the Vedanta and Yoga Philosophies; wisdom from the ancient and modern literature of India*. Brentano. 1921

Seterusnya lembu yang memberi susu dipanggil sebagai *aghnya* yang bermaksud tidak boleh dibunuh. Berdasarkan kepada pernyataan ini pada pendapat penyelidik sebenarnya dari segi tradisinya orang Hindu makan lembu pada peringkat awalnya tetapi ada pendapat yang mengatakan mereka tidak makan lembu kemudiannya adalah hasil daripada pengaruh pengikut Jainism.<sup>71</sup> Faktor lain yang menyebabkan orang India tidak makan lembu ialah sudah menjadi budaya bagi orang Hindu pada zaman dahulu, mereka membela sekurang-kurangnya seekor lembu betina bagi setiap keluarga untuk mendapatkan susunya setiap hari. Jadi ia seperti membela haiwan kesayangan sepertimana hari ini orang membela kucing, anjing dan sebagainya. Jadi anak-anak membesar dengan meminum susu lembu dan sebagai tanda berterima kasih mereka tidak membunuh lembu berkenaan.

#### **f) Cara Memasak dan Peralatan yang digunakan**

Menurut catatan berhubung dengan cara memasak, mereka memasak dengan menggunakan api yang perlahan (merenih). Selain daripada itu proses membersihkan kulit bijirin dengan menggunakan penapis dan pengisar juga ada dinyatakan. Daging pula bukan sahaja dipanggang tetapi dimasak seperti sup dan juga dimasak bersama beras.<sup>72</sup>

---

<sup>71</sup> Swami Bhaskarananda. *The Essentials of Hinduism*. Chennai: Sri Ramakrishna Math Mylapore. 1994. Ms.59-60

<sup>72</sup> Om Prakash. *Food and Drinks in Ancient India*. Delhi: Oriental Booksellers and Publishers. 1961. Ms.27

Di antara alat-alat yang digunakan untuk mengambil makanan ialah mangkuk (*kunda*), pinggan (*sthalika*), tembikar (*Bhalanam*) dan peralatan logam. Bagi mereka yang kaya, peralatan yang digunakan untuk makan adalah diperbuat daripada logam seperti emas, perak dan dihiasi dengan batu-batu yang berkualiti dan mahal. Bagi masyarakat yang sederhana, mereka menggunakan peralatan yang diperbuat daripada logam yang lain dan bagi mereka yang berada dalam kelas bawahan pula, mereka menggunakan daun atau peralatan yang diperbuat daripada tanah.

### **2.8.3 Adab makan**

Beberapa peraturan dan adab amat diambil berat semasa menjamu makanan. Misalnya ketua rumah haruslah menjamu tetamu-tetamu terlebih dahulu. Pelayan tidak dibenarkan untuk bercampur dengan tetamu semasa makan. Ketua rumah haruslah memastikan anak-anak, orang yang tidak berkemampuan, wanita yang mengandung orang yang memerlukan bantuannya dalam keluarga mendapat makanan yang mencukupi. Biasanya kenduri dan majlis makan beramai-ramai diadakan pada hari kebesaran dan upacara keagamaan.

Bagi orang-orang Aryan yang ingin makan adalah disuruh untuk membasuh tangan, mulut dan kaki. Manakala bagi orang Sudras pula mereka perlu mencukur rambut dan janggut, mengerat kuku dan mandi

sebelum dibenarkan untuk masak makanan bagi mereka yang berkasta tinggi.<sup>73</sup> Makanan yang ditinggalkan tidak akan diambil kecuali dalam keadaan terdesak atau ditimpa malapetaka. Makanan yang dimasak oleh wanita di dalam keadaan datang bulan dianggap tidak suci. Susu lembu yang telah diperah tidak akan digunakan selepas sepuluh hari. Disarankan juga seseorang itu makan hanya dua kali sehari dan orang yang mengamalkan pemakanan demikian orang itu akan menjadi seorang yang bijak dan mempunyai fikiran yang cerdas

Bentuk sajian yang biasa diadakan adalah *samasa*. *Samasa* merupakan cara pemakanan di mana makanan disaji di atas satu meja yang sama atau makanan disaji dalam satu barisan yang memanjang dalam pinggan yang berlainan.

Bagi ketua rumah pula, ketua rumah hanya dibenarkan makan selepas mandi dan berpakaian kemas dan bersih. Beliau perlu membasuh tangan, mulut dan kaki mereka sebelum makan. Tempat beliau duduk pula mestilah menghala ke arah timur atau utara. Di samping itu dikatakan juga tidak bersopan jika memakan makanan yang ditinggalkan oleh orang lain.

---

<sup>73</sup> Apastamba. *The Apastamba-Sulbasutra, with the commentaries of Kapardiswamin, Karavinda and Sundararaja*. Government Branch Press. 1931.

Dikatakan juga makanan tidak harus diambil semasa di atas katil atau kerusi. Makanan haruslah dimakan secara senyap. Sajian dimulakan dengan makanan yang manis diikuti dengan makanan yang masin, makanan yang masam pada pertengahan jamuan dan diakhiri dengan makanan yang pahit. Selain daripada itu orang yang memulakan makan dengan makanan yang berbentuk cecair perlu diikuti dengan makanan yang berbentuk pepejal dan diakhiri dengan makanan yang berbentuk cecair semula agar sipemakan akan menjadi lebih kuat dan sihat.

Berdasarkan perbincangan yang telah dilakukan di atas jelas kepada kita di dalam budaya pengambilan dan penyediaan makanan orang-orang Hindu terdapat beberapa keistimewaan yang diwarisi. Ia meliputi penyediaan makanan, memasak makanan, pemilihan ramuan-ramuan dan adab-adab yang dipraktikkan. Perbincangan yang seterusnya ialah berhubung dengan budaya pengambilan makanan masyarakat Melayu.

## **2.9 Sejarah budaya pengambilan makanan masyarakat Melayu.**

Cara hidup orang Melayu bukan sahaja dipengaruhi oleh iklim semula jadi, tetapi sebahagian besarnya adalah daripada warisan yang didapati melalui pengetahuan, pengalaman dan kekreatifan orang yang terdahulu. Bentuk bangunan, bahan makanan, citarasa, bentuk alat-alatan, adat resam dan sebagainya adalah sebahagian daripada warisan budaya



yang diwarisi hasil daripada khazanah pengetahuan sejak beribu-ribu tahun yang lalu dan ia adalah hasil daripada percubaan *trial and error* masyarakat terdahulu.

Warisan ini diwarisi melalui tradisi lisan, adat resam, kepercayaan dan teknologi tradisional. Sejarah budaya lazimnya berkaitan dengan perubahan budaya dan nilai sosial. Apabila kita membicarakan tentang nilai sosial maka kita tidak akan dapat mengelak daripada membincangkan persoalan agama dan kepercayaan.<sup>74</sup> Sebab itu apabila kita menyebut tentang Melayu maka kita juga akan bercakap tentang Islam. Itulah di antara keunikan yang ada pada orang Melayu.

Berdasarkan kajian yang dilakukan menurut catatan, kerajaan Melayu terawal yang menjadi sebahagian daripada Kerajaan Buddha Langkasuka ialah Kedah yang juga telah mempunyai hubungan dagang dan budaya antara India dan Kemboja.<sup>75</sup> Dinyatakan juga pada tahun 607-609 masihi negara ini pernah dilawati oleh utusan dari China. Manakala sumber-sumber Arab dan India pula menyebut negara Langkasuka telah ada pada abad ke-2 lagi dan mereka menyebut Kedah sebagai Kadaha dan

---

<sup>74</sup> Mohd Taib Osman. *Kebudayaan Melayu dalam Beberapa Persoalan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Budaya. 1988. ms.48

<sup>75</sup> Aziz Deraman *Masyarakat dan Kebudayaan Malaysia*. Kuala Lumpur: Kementerian Kebudayaan Belia dan Sukan. 1975. ms 17

mengikut satu pendapat kerajaan Kedah itu telah musnah lebih kurang pada tahun 1370.<sup>76</sup>

Keadaan ini merupakan bukti bahawa ahli-ahli sejarah telah bersetuju mengatakan bahawa sebelum kedatangan budaya India penduduk tanah Melayu sudah ada mempunyai budayanya yang tersendiri berkaitan dengan teknologi makanan, adat istiadat dan lain-lain.

Keadaan ini dibuktikan lagi oleh Wertheim<sup>77</sup> iaitu beliau telah membahagikan sistem kemasyarakatan yang ada di nusantara sejak awal kurun masihi kepada tiga corak yang asas. Yang pertama ialah perkampungan petani iaitu merupakan daerah-daerah sawah padi di mana terdapatnya pusat-pusat pemerintahan beraja seperti Kraton di Jawa. Seterusnya yang kedua ialah adanya pusat-pusat bandar sebagai negara kota pesisir nusantara dengan kegiatan perdagangannya dan ketiga ialah pendalaman kepada bandar-bandar pesisir yang mengusahakan kegiatan tanaman perdagangan seperti lada hitam dan padi huma. Dinyatakan juga waktu-waktu akhir sebelum kedatangan pengaruh agama Hindu masyarakat Melayu sudah dikatakan hidup secara berkelompok dan mengusahakan pertanian yang membawa maksud mereka tidak lagi berpindah-randah atau berburu. Mereka sudah mempunyai hubungan keluarga, sudah ada kumpulan dan sudah ada kawasan kediaman yang

---

<sup>76</sup> Wilkinson R.J. Early Indian Influences in Malaysia. *J. of Straits Branch of the Royal Asiatic Society*. Vol III Pt. 1 1935 ms. 4-5.

<sup>77</sup> Wertheim, W.F. *Indonesian Society in Transition, a Study of Social Change*. 1969. Publ. W. Van Hoeve.

menggambarkan suatu sistem kemasyarakatan. Ini membuktikan satu sistem kemasyarakatan serta satu budaya yang kukuh telah wujud lebih awal sebelum kedatangan apa-apa pengaruh .

Kenyataan ini dibuktikan lagi oleh Ismail Hussein yang menyatakan masyarakat Melayu awal sememangnya sudah mempunyai sistem kemasyarakatannya sendiri sama ada berupa komuniti perkampungan petani yang wujud di daerah sawah padi dan pemerintahan beraja, negara kota pesisir atau komuniti pendalaman yang menjalankan kegiatan tanaman perdagangan<sup>78,79</sup>

### **2.9.1 Penyediaan makanan dan teknologi yang digunakan**

Sebenarnya amalan hidup orang Melayu terutama dalam teknologi makanan dan pengambilan makanan adalah berlandaskan ilmu pengetahuan yang dikatakan sebagai ethnosains yang amat penting. Jika di kaji, budaya pengambilan makanan masyarakat Melayu sebenarnya tidak banyak berubah kecuali setelah kedatangan agama Islam. Salah satu faktor yang menyebabkan perkara ini berlaku ialah struktur masyarakat itu sendiri.

---

<sup>78</sup> Ismail Hussein. *Sejarah Pertumbuhan Bahasa Kebangsaan Kita*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka. 1966. Lihat juga dalam *Mingguan Malaysia*. 13 April 1975

<sup>79</sup> Lihat juga Gullick, J.M. *Malaysia: Its Political and Economic Development*. Petaling Jaya: Pelanduk Publications, 1986.

Kampung-kampung Melayu wujud atau dibina berasaskan kepada kelompok-kelompok yang anggota-anggotanya mempunyai hubungan yang erat antara satu sama lain. Lazimnya kelompok yang membentuk sebuah kampung itu akan terdiri daripada anggota-anggota keluarga, iaitu hubungan sosialnya berasaskan kepada kekeluargaan. Walaupun seseorang itu tidak mempunyai hubungan keluarga tetapi mereka tetap dianggap sebagai anggota keluarga. Oleh itu resipi kekeluargaan akan melingkari kelompok tersebut dan akan mengalir dari satu generasi kepada satu generasi dan begitu juga dengan citarasa terhadap sesuatu makanan.

Berdasarkan catatan sejarah sebenarnya masyarakat Melayu tradisional adalah masyarakat pertanian dan bidang pengeluarannya bergantung kepada unit keluarga sebagai satu unit asas pengeluaran dan kerana itu penghasilannya juga akan bergantung kepada besar kecilnya tanah yang dapat dikerjakan dan jumlah keperluan-keperluan mereka sendiri.<sup>80</sup>

Warisan yang turun-temurun berkaitan dengan kehidupan seperti pertanian, penternakan, perladangan dan lain-lain merupakan warisan pengalaman yang cukup berharga yang diperturunkan secara lisan dan pengalaman. Pengumpulan pengalaman dan pemerhatian daripada kelompok masyarakat dan alam sekeliling merupakan sumber penting

---

<sup>80</sup> Abdul Aziz Deraman *Masyarakat dan Kebudayaan Malaysia*. Kuala Lumpur: Cahaya Pantai (M) Sdn. Bhd. 1994. ms. 129

yang mempengaruhi kehidupan masyarakat Melayu dalam usaha mereka menguasai alam sekitar dan kebolehan menyediakan makanan untuk kehidupan seharian.

**a) Nelayan**

Orang Melayu yang menjadi nelayan akan mengharungi lautan serta mereka mempunyai cara tersendiri untuk mencari ikan di laut, mengenali kumpulan ikan dan mereka juga berkebolehan mengetahui arah. Selain daripada itu mereka juga mahir dengan cara masakan yang sesuai dan sedap untuk jenis-jenis ikan yang tertentu.

Teknologi penangkapan ikan yang digunakan juga agak maju ketika itu. Berdasarkan catatan yang dapat dikesan, penggunaan berbagai-bagai kaedah penangkapan ikan ada dilakukan di Krian dan Kurau, Perak. Di antara teknik yang digunakan ialah menggunakan belat terumal, belat telok, belat kedah, belat langei, pukut lengkong, pukut hanyut, siring udang, dan pompong. Hasil tangkapan yang diperolehi selain daripada di makan secara segar, ia juga akan dijadikan berbagai-bagai hasil sampingan seperti ikan kering, udang kering, belacan, pekasam dan lain-lain.<sup>81</sup>

---

<sup>81</sup> Dew, A.T. The Fishing Industry of Krian and Kurau, Perak. *Jurnal of the Straits Branch of the Royal Asiatic Society*. Singapore; Government Printing Office. June 1891. ms. 95-119

Kehidupan secara berkelompok di tepi-tepi laut dan sungai juga telah melahirkan golongan pelaut yang berani dan ulung di kalangan orang Melayu dan perahu yang dibina membawa mereka hingga ke Melagasi.<sup>82</sup>

Ekoran daripada itu maka terhasil tikar yang dianyam daripada daun nipah, minuman keras yang diperbuat daripada buah dan niranya, kulit nipah yang dapat mengeluarkan *tannin* untuk menyamak kulit dan kayunya pula digunakan untuk membuat kayu api.

Ombak kencang yang memukul pantai di sepanjang pantai timur di Semenanjung Tanah Melayu pula menyebabkan di sepanjang pantai itu ditumbuhi pohon-pohon yang tahan tempiasan air masin dan dapat hidup di tanah yang berpasir. Kayu-kayu ini digunakan untuk dijadikan tempat tinggal yang kukuh dan masyarakat juga telah tahu memakan berbagai-bagai jenis kerang dan tiram yang terdapat di batu karang serta boleh mengenali jenis-jenis tumbuhan laut yang boleh dimakan yang terdampar dibawa air pasang ke pantai.<sup>83</sup>

Seterusnya ada dinyatakan bahawa kulit kura-kura dan kerang merupakan barang dagang penting di rantau ini pada abad ke-5 lagi. Malah

---

<sup>82</sup> Winstedt, R.O. *The Malays: A Cultural History*. 2<sup>nd</sup> ed. London : Routledge & K. Paul. (1950).ms. 11

<sup>83</sup> Andaya, Barbara W.E. Andaya, Leonard Y. *Sejarah Malaysia*. London: Macmillan Press. 1982. hlm 11

barang dagangan ini mendapat pasaran di negeri China. Antaranya teripang yang telah digunakan sebagai perencah sup di China.<sup>84</sup>

Orang laut memainkan peranan penting dalam kegiatan ini kerana mereka dapat menentukan dengan tepat di mana terdapatnya barangan dagangan ini di dasar laut. Mereka juga merupakan golongan yang arif dalam mengendalikan kolek dengan selamat dan ini membuktikan perkembangan masyarakat Melayu itu sendiri kerana penduduk dunia Melayu bukan sahaja mengetahui khazanah hutan tetapi juga lautan yang mengelilingi mereka. Malah mereka sudah pun mempunyai pengetahuan dan kemahiran tertentu untuk menguasai alam sekitar bagi melakukan aktiviti-aktiviti mereka. Kemahiran yang diperolehi ini membawa kemewahan kepada penduduk alam Melayu dengan pedagang-pedagang dari luar.

#### **b) Pertanian**

Dikalangan petani pula orang Melayu berkebolehan mengenali jenis-jenis tanah dan kesuburan serta kesesuaian tanah untuk sesuatu jenis tanaman. Mereka juga berkemahiran dalam menggunakan teknik memasak seperti merebus, mengoreng, membakar dan lain-lain dalam menyediakan makanan berasaskan tumbuh-tumbuhan yang ditanam. Semua ini merupakan kemahiran yang diturunkan secara lisan dan pengalaman kepada generasi-generasi yang terkemudian.

---

<sup>84</sup> *ibid.*, hlm 15

Seterusnya di dalam catatan yang lain misalnya dalam bersawah orang Melayu telah tahu menggunakan tali air bagi mengairi tanaman mereka manakala berhubung dengan pelayaran mereka telah menggunakan perahu sebagai alat perhubungan dan alat untuk mendapatkan hasil dari laut. Mereka juga dilaporkan telah tahu menternak binatang.<sup>85</sup> Kenyataan ini membuktikan masyarakat Melayu ketika itu sudahpun mempunyai teknologinya yang tersendiri dalam mengurus hasil pertanian, penternakan dan laut yang setanding dengan teknologi bangsa-bangsa lain ketika itu.

Aktiviti pertanian yang dilakukan antaranya ialah menanam buah-buahan seperti durian, langsung, duku, manggis, pisang, sayur-sayuran dan padi.<sup>86</sup> Sebagai buktinya negeri Melaka yang terkenal sebagai laluan utama laut selalu disinggahi oleh pedagang-pedagang daripada Pulau Jawa dan Burma untuk mendapatkan bekalan makanan disamping menjual hasil yang mereka bawa.<sup>87</sup>

---

<sup>85</sup> Raja Muhammad Nordin. *Risalah Kebudayaan Melayu, sa pintas lalu*. Penang: Sinaran 1964. ms5-6 ms. 7

<sup>86</sup> Harun Daud. *Sejarah Melayu: Satu Kajian Daripada Aspek Pensejarahan Budaya*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka. 1989. hlm 189

<sup>87</sup> Zainal Abidin Abdul Wahid. *Malaysia Warisan dan Perkembangan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka. Kuala Lumpur. 1996. hlm 70



Berdasarkan analisa yang telah dilakukan oleh penyelidik adanya bidang pertanian di dalam masyarakat Melayu diperkuatkan lagi dengan adanya hukuman ke atas orang yang menghasilkan tanaman seperti sirih, pisang, tebu, pinang dan buah-buahan seperti yang disebut dalam fasal 11.2 dalam undang-undang Melaka.<sup>88</sup> Secara tidak langsung undang-undang ini telah menunjukkan kepada kita betapa banyaknya dusun-dusun buah-buahan sehingga adanya undang-undang yang berkaitan dengannya.

### C) Penternakan

Berhubung dengan penternakan yang dijalankan, masyarakat rantau Melayu ada membela binatang ternakan seperti lembu, kambing dan ayam itik. Ini dibuktikan melalui kawasan rumah mereka telah dipagar agar binatang ternakan tersebut tidak memasuki kawasan rumah orang lain. Ini dibuktikan lagi di dalam Undang-undang Melaka fasal 11.4 iaitu:

*Adapun jikalau orang yang mencuri kerbau atau lembu atau kambing jikalau ia di dalam kandangnya dicurinya maka didendanya setahil sepaha dan harganya kerbau atau lembu atau kambing yang dicurinya itu dipinta kepadanya berapa patut harga. Dan jikalau ia mencuri itu ditengah padang atau di dalam hutan maka dendanya sepuluh emas dan harganya itu dibayarnya juga. Adapun jikalau kambing di dalam kandangnya dicuri maka tahu yang empunya kambing itu maka dipintanya oleh hakim harganya kambing itu mana yang patut harganya sudah itu maka didenda*

---

<sup>88</sup> Menurut undang-undang ini adapun hukum orang yang mencuri tanaman seperti tebu atau pisang atau sirih dan pinang atau daripada buah-buahan yang lain daripada itu tidak dipotong hukunya. Tetapi jikalau ia kedapatan malam ia mencuri itu, maka ditikannya oleh yang empunya tanaman itu, mati sahaja tiadalah lagi perkataannya. Adapun jikalau tahu ia pada siang hari, maka didenda oleh hakim sepuluh emas dan segala yang dicurinya itu digantungkannya kepada lehernya dibawa berkeliling negeri itu, jikalau habis dimakannya segala buah-buahan itu atau tebu dan pisang maka disuruh ganti oleh hakim kepada yang mencuri tanaman itu harga yang dicurinya itu lagi kena denda 10 emas. Liaw Yock Fang. *Undang-undang Melaka*. The Laws of Melaka. The Hague: M. Nijhoff. (1976) .ms. 80

*sepuluh emas. Dan jikalau ia mencuri itu ditengah padang atau di dalam hutan, itupun harga kambing itu dipintanya seperti adat harganya itu maka dendanya 5 emas. Adapun jikalau orang mencuri ayam dan itik di dalam rebannya maka denda akan dia lima emas dan jikalau ia abdi yang mencuri maka tuannya memberi ganti pada hukum kanun.*<sup>89</sup>

Selain daripada itu kajian berhubung dengan penggunaan bahan-bahan makanan tertentu dalam merawat penyakit dalam masyarakat Melayu ternyata berkesan walaupun pada ketika itu tidak ada kajian saintifik yang dilakukan. Penggunaan halia, kunyit, madu lebah, air kelapa muda, daun sirih, daun pegaga, akar cerita, lempoyang, lamuni, temu lawak, daun gelenggang, lempoyang, lengkuas, senduduk dan lain-lain ternyata amat berkesan dalam merawat penyakit dan memberi khasiat kepada tubuh badan. Walaupun pada ketika itu tiada kajian yang saintifik dilakukan. Kombinasi berbagai-bagai jenis bahan dengan kuantiti yang tertentu serta cara memasak yang berbeza ternyata amat berkesan untuk membantu menyeimbangkan unsur-unsur dalam badan bagi membantu merawat pesakit. Ini merupakan ethnosains yang unik di dalam masyarakat Melayu ketika itu.<sup>90</sup> Pada hari ini penggunaan bahan-bahan berkenaan telah dapat dibuktikan kebaikannya melalui banyak penyelidikan yang dilakukan oleh sarjana-sarjana. Antaranya seperti yang telah dilakukan oleh Evans et. al.,<sup>91</sup> Ghazali et.al.,<sup>92</sup> Mohamed,S.<sup>93</sup>

---

<sup>89</sup> *ibid.*, ms. 82

<sup>90</sup> Zabidi Nawawi. *Perubatan nabawi dan perubatan tabi'ie*. Perak: Pustaka Muda. 1993. Ms. 78-105

<sup>91</sup> Evans, P.H. Bowers W.s. & Funk E.J. Identification of fungicidal and nematocidal component in the leaves of Piper betle. *J. Agric. Food Chem* 32. 1984. 1254-6

<sup>92</sup> Ghazali H.G.,Suri R., Alang Z.C. and Mohamed S. Production of phytosterol by plant cell culture of petai (*Parkia speciosa*, hassk). *9<sup>th</sup> National Seminar of the Natural product Group* 21-22 Oct. Selangor: Universiti Pertanian Malaysia 1992.

Mohamed Labib Salem<sup>94</sup>, Katalinic, et.al.,<sup>95</sup> Iriset.al.,<sup>96</sup> Muhammad nabeel Ghayur et.al.,<sup>97</sup> dan lain-lain lagi.

## 2.9.2 Hubungan Makanan dengan Kehidupan

Hubungan di antara makanan dengan kehidupan masyarakat Melayu amat rapat. Antaranya menjamu makanan merupakan salah satu perkara yang penting bagi menggambarkan sesuatu peristiwa dalam masyarakat. Lazimnya kenduri makan akan diadakan apabila berlakunya peristiwa-peristiwa seperti nikah kahwin, apabila berlakunya kelahiran, waktu ketika memotong pusat atau rambut, apabila pusat bayi tanggal, upacara membelah mulut bayi, selepas 44 hari wanita bersalin, bayi turun tanah, bertindik telinga, berkhatan, menyerahkan anak mengaji Quran, mendirikan rumah baru, mendapat sesuatu yang baik atau selepas ditimpa bencana dan berlakunya kematian.

Perkara ini sudah lama dipraktikkan di kalangan masyarakat awam mahupun di kalangan raja-raja Melayu. Contohnya santapan beristiadat

---

<sup>93</sup> Mohamed S. Tumbuhan ubatan sebagai sumber (Bab 5) dalam *Sumber Alam-potensi dan penerokaannya*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka. 1992. ms. 117-160.

<sup>94</sup> Mohamed Labib Salem. Immunomodulatory and therapeutic properties of the *Nigella Sativa* L. Seed. *International Immunopharmacology* Vol. 5. Issues 13-14. December . 2005.ms. 1749-1770.

<sup>95</sup> Katalinic, V., Milos, M., Kulisic, T., and Jukic, M. Screening of 70 medicinal plant extracts for antioxidant capacity and total phenols . *Food Chemistry, Volume 94, Issue 4, March. 2006., Pages 550-557*

<sup>96</sup> Iris C. Zampini, Marta A. Vattuone and Maria I. Isla . Antibacterial activity of *Zuccagnia punctata* Cav. ethanolic extracts *Journal of Ethnopharmacology, Volume 102, Issue 3, 1 December 2005, Pages 450-456*

<sup>97</sup> Muhammad Nabeel Ghayur, Anwarul Hassan Gilani, Maria B. Afridi and Peter J. Houghton. Cardiovascular effects of ginger aqueous extract and its phenolic constituents are mediated through multiple pathways .*Vascular Pharmacology, Volume 43, Issue 4, October 2005, Pages 234-241*

dilakukan terutama semasa majlis-majlis pertabalan raja pemerintah, perkahwinan, berkhatan dan bertindik telinga. Lazimnya makanan akan dihidangkan di dalam semerit (dulang berkaki) atau paha yang berlapis baldi, dilengkapkan dengan hiasan rambu-rambu emas, perak dan manik-manik yang dijahit.<sup>98</sup>

Selain daripada itu berhubung dengan adat pertunangan pula, biasanya ia disertai dengan hantaran berbentuk makanan. Misalnya bagi sebelah lelaki di dalam tepak sirih diletakkan beras, gula dan asam serta diikuti dengan buah-buahan (pada zaman dahulu pisang dan tebu menjadi kebiasaan). Bagi perempuan pula hantaran tersebut akan dibalas dengan pulut kuning, ayam golek, sirap dan diiringi dengan wajik, halwa dan dodol. Hantaran bahan-bahan mentah daripada pihak lelaki sebenarnya melambangkan bahawa kaum lelaki mencari nafkah manakala hantaran pihak wanita yang merupakan makanan yang sudah dimasak melambangkan wanita menyediakan makanan untuk keluarga.<sup>99</sup>

Terdapat juga adab-adab ketika makan dan minum dikalangan orang Melayu yang kebanyakannya dipengaruhi oleh agama Islam. Keadaan ini

---

<sup>98</sup> *Warisan Santapan Darul Ridzuan*. Kuala Kangsar: Qalam Seri Ridzuaniah Sdn Bhd. 1999. Ms. 4.

<sup>99</sup> *Ibid.*; ms. 39.

telah dijelaskan dengan lebih lanjut oleh penyelidik di dalam kajian yang sebelumnya.<sup>100</sup>

### **2.9.3 Makanan tradisi dan keistimewaannya**

Seterusnya di dalam tradisi masyarakat Melayu terdapat juga berbagai-bagai jenis makanan tradisi yang diwarisi secara turun temurun hingga ke hari ini. Di Malaysia misalnya, adalah sesuatu yang unik bahawa setiap negeri mempunyai makanan tradisinya yang tersendiri. Sebagai contohnya Pulau Pinang dengan laksa, Perak dengan tempoyak, Kelantan dengan budu, Melaka dengan cencalok, Johor dengan lontong, Negeri Sembilan dengan masak lemak cili api dan lain-lain lagi. Rasanya yang lazat dan baunya yang menyelerakan menjadi sebab utama mengapa makanan tradisi orang Melayu ini masih digemari hingga ke hari ini. Malahan kelazatannya tidak boleh ditandingi oleh makanan moden.

Kelebihan lain makanan tradisi ini ialah ada di antaranya tahan disimpan lama. Contohnya seperti lempok yang diperbuat daripada durian, wajik dan dodol, tapai, kerepek pisang, keledak, keladi atau ubi, keropok, pisang salai, tempoyak, cencaluk, budu, belacan dan lain-lain lagi. Keaslian makanan yang disimpan biasanya berkekalan dari segi rasa dan aromanya walaupun tidak menggunakan bahan pengawet seperti mana yang

---

<sup>100</sup> Sila lihat Che Wan Jasimah bt Wan Mohamed Radzi. *Kesatuan Pendekatan Keagamaan dan Saintifik dalam Teknologi Makanan Menurut Perspektif Islam*. Latihan Ilmiah, Sarjana. Universiti Malaya. 1994. Ms. 107-112

digunakan di dalam teknologi moden hari ini. Keadaan ini membuktikan teknologi yang dipraktikkan oleh orang-orang Melayu di dalam penghasilan makanan adalah cukup tinggi serta setanding dengan teknologi yang digunapakai oleh bangsa-bangsa lain pada ketika itu mahupun pada hari ini.

Selain daripada itu keunikan masakan orang Melayu ini ialah teknik masakannya yang pelbagai seperti membakar , merebus, menggoreng, merendang, mengukus, menjemur dan memerap. Kombinasi penggunaan alat-alat untuk memasak seperti periuk dan kualiti dengan bahan semula jadi seperti buluh, daun kelapa muda, daun palas dan daun pisang sebenarnya telah membantu lagi memberikan rasa yang tersendiri masakan tradisional masyarakat Melayu.

Seterusnya, di antara jenis-jenis makanan yang masih popular hingga ke hari ini ialah nasi dagang, sate, rendang, ketupat, lempang, nasi kerabu, pais ikan atau udang, keropok lekor, laksam , pulut lepa, sata, ketupat sotong, akak dan lain-lain lagi. Makanan-makanan ini diadun dengan berbagai-bagai cara sama ada dengan memerap, melenyek, mengaul, menggiling, menumbuk atau menghiris. Penggunaan bahan-bahan tertentu seperti penggunaan daun limau purut, daun pandan (screw pine), dan herba yang segar seperti daun kemangi, daun kesum, kunyit dan bunga kantan; rempah tradisional seperti jintan manis, jintan

putih serta gabungan rempah dan herba yang digunakan oleh orang India dan Cina seperti lada hitam dan putih, kulit kayu manis, buah pala, buah pelaga, bunga cengkih dan lengkuas, cekur, halia, bawang merah dan putih menyebabkan masakan mempunyai aroma yang sedap dengan perisa yang lazat. Tambahan lagi makanan yang dihasilkan juga turut berkhasiat. Inilah sebenarnya kelebihan makanan masyarakat Melayu yang mempunyai rasanya yang tersendiri. Ada yang pedas, manis, masam, masin, pahit atau kombinasi di antara rasa-rasa tersebut.

Selain daripada itu teknik yang digunakan secara tradisional ketika penyediaan bahan menyebabkan aroma dan rasa yang berbeza dari masakan hari ini. Contohnya dalam menyediakan rempah ratus, pada masa dahulu semua bahan-bahan tersebut digiling atau ditumbuk tetapi hari ini dengan kemajuan sains dan teknologi, mesin pengisar digunakan. Akibatnya rasa dan bau masakan dahulu adalah berbeza berbanding hari ini. Perbincangan yang selanjutnya adalah berhubung bagaimana pengaruh budaya asing terhadap budaya pengambilan makanan masyarakat Melayu.

## **2.10 Pengaruh budaya asing terhadap budaya makan Melayu**

Menurut Aziz Deraman<sup>101</sup>, di Malaysia pengaruh dan perkembangan sejarah budaya Melayu boleh dibahagikan kepada empat peringkat iaitu zaman pra sejarah, zaman pengaruh Hindu, pengaruh peradaban Islam

---

<sup>101</sup> A. Aziz Deraman. *Masyarakat dan Kebudayaan Malaysia*. Kuala Lumpur: Cahaya Pantai (M) Sdn. Bhd. Ms.17

dan zaman pengaruh barat. Apabila kita mengkaji sejarah budaya sesuatu bangsa atau masyarakat bermakna kita akan melihat sejarah wujudnya manusia berdasarkan kepada perlakuan-perlakuan mereka yang mempunyai berbagai-bagai bidang bergantung kepada mudah atau kompleksnya masyarakat itu.

Berdasarkan kajian yang dilakukan oleh Coedes, budaya Melayu telah mengalami perubahan yang pesat apabila orang-orang Melayu berhubung dengan pedagang-pedagang asing. Sebagai contohnya kedatangan pedagang-pedagang India pada awal abad pertama menyebabkan berlakunya proses difusi budaya secara terus menerus dan ini sebenarnya telah membantu memperkayakan lagi budaya Melayu.<sup>102</sup>

### **2.10.1 Pengaruh budaya India**

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan oleh penyelidik didapati terdapat pengaruh budaya India di dalam masyarakat Melayu yang melibatkan makanan. Dengan kedatangan pengaruh budaya India ke Tanah Melayu, pengaruh besar yang wujud ialah berlakunya tiga kasta dalam masyarakat Melayu iaitu raja (bangsawan) golongan pertuanan (yang menjalankan perintah raja) dan rakyat jelata. Keadaan ini memberi pengaruh ke atas berbagai-bagai lapangan hidup masyarakat Melayu

---

<sup>102</sup> Penyebaran pengaruh budaya India ke Asia Tenggara lihat, Coedes, G. *The Indianized States of Southeast Asia*. University of Malaya Press. 1968.



seperti kawasan tempat tinggal, pekerjaan yang dilakukan, makanan yang dimakan, kebolehan mendapatkan ilmu serta kegiatan harian yang mereka lakukan. Merujuk kepada makanan yang dimakan, makanan golongan bangsawan adalah tidak sama dengan makanan golongan hamba atau rakyat jelata daripada segi ramuan dan teknik menghidang.<sup>103</sup>

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan oleh pengkaji, yang jelas kepada kita ialah kedatangan agama Hindu sebenarnya lebih banyak mengubah sikap hidup orang-orang Melayu tetapi tidak mengubah sistem keagamaan orang-orang Melayu pada ketika itu.

Pengaruh lain amalan India yang telah meresap ke dalam masyarakat Melayu ialah dari segi adat yang masih dilakukan hari ini. Contohnya adat melenggang perut.<sup>104</sup> Upacara untuk mendapat rezeki yang lebih turut dilakukan seperti di pantai supaya nelayan yang ke laut akan mendapat banyak ikan dan di tanah supaya segala tanaman yang ditanam hidupnya akan subur. Di samping itu terdapat juga pemujaan yang khusus seperti memuja semangat padi<sup>105</sup>. Padi merupakan tanaman yang amat penting kerana ia dianggap sebagai nadi budaya kehidupan.

---

<sup>103</sup> Raja Muhammad Nordin. *Risalah Kebudayaan Melayu, sa pintas lalu*. Penang: Sinaran. 1964. ms10

<sup>104</sup> Biasanya dalam upacara lenggang perut ini kelapa akan digunakan. Kelapa merupakan bahan utama yang digunapakai oleh orang India ketika mengadakan sebarang upacara agama Hindu. Sila lihat [http://www.ashtech.com.my/adat/lenggang\\_perut.html](http://www.ashtech.com.my/adat/lenggang_perut.html)

<sup>105</sup> Padi atau beras merupakan makanan yang penting bukan sahaja bagi orang Melayu, Hindu dan Cina tetapi ada tercatat bahawa ia juga penting bagi bangsa lain. Contohnya dalam budaya orang Thailand terdapat catatan yang menyatakan Raja Ramkhamhaeng di Sukhothai (1279-1299) menyatakan, salah satu daya penarik negaranya ialah adanya beras di ladang sebagaimana adanya ikan di dalam air. Di dalam

Manakala mencecah garam pula dilakukan apabila seseorang bayi dilahirkan dengan mencecahkan garam ke dalam mulut bayi (persamaan dengan orang India ialah mereka memberikan minyak sapi atau madu). Kata-kata makan garam dulu menggambarkan upacara ini telah lama terdapat di kalangan masyarakat Melayu.<sup>106</sup> Ada juga dilaporkan bermula daripada kepercayaan agama Hindu yang bererti mencecapkan air manisan atau madu lebah, kurma dan sebagainya ke mulut kanak-kanak yang baru dilahirkan dipanggil sebagai membelah mulut. Ia dilakukan dengan cincin emas dicelupkan dengan air sirih pinang, kemudian dengan manisan atau madu lebah atau kurma dan akhir sekali dengan air garam.<sup>107</sup>

Seterusnya berhubung dengan adat makan sireh ada pendapat yang mengatakan adat makan sireh ini dibawa oleh puak Munda, iaitu satu daripada keturunan Mongoloid ataupun rumpun Proto-Malays ke India. Kedatangan mereka lebih awal daripada puak Drawida dan Arya. Tambahan lagi pengaruh agama Hindu banyak di dalam majlis perkahwinan seperti adanya nasi suap, berendam, mandi di panca persada yang masih diamalkan oleh raja-raja Melayu. Di dalam perubatan juga

---

penerbitan yang awal berhubung dengan budaya orang Thailand ada menyatakan *Rice is coupled with the life of humans, as fish depend on water. Anywhere where there is rice, there are people; if there are people, then it follows that there is rice.* Olson, G.A. An Aesthetics of Rice. *Journal of The Siam Society*, Vol 76 (1988):17-28

<sup>106</sup> Winstedt, R.O. Malay culture. *Journal of the Straits Branch of the Royal Asiatic Society*. 1961. Jilid 13 pt1. Ms 65.

<sup>107</sup> Mohtar bin Md Dom. *Kepercayaan dan Pantang-Larang*. Kuala Lumpur: Federal Publications. 1977. Ms. 30-31.

pengaruh Hindu dapat dilihat iaitu penggunaan air pinang untuk merawat pesakit oleh pawang, bomoh atau dukun Melayu.

Selain daripada itu, adat membawa anak kecil turun ke tanah, melenggang perut dan membuat ukiran-ukiran pada buah kelapa muda sempena mencukur rambut merupakan upacara yang juga ditiru dari budaya Hindu. Semasa mengadakan upacara-upacara berkenaan berbagai juadah akan dihidangkan untuk tetamu yang hadir. Turut dipraktikkan ialah menyapu minyak ke badan untuk mendapatkan kesegaran tubuh.

Perkembangan pengaruh budaya India mula terhenti apabila berkembangnya pengaruh agama Islam. Tetapi ada juga peradaban orang Melayu yang telah sebatu selama hampir 10 kurun itu masih kekal dan diamalkan seperti yang telah di jelaskan di atas.

### **2.10.2 Pengaruh budaya Cina**

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan oleh penyelidik didapati terdapat juga pengaruh budaya Cina di dalam masyarakat Melayu yang melibatkan makanan. Berlakunya asimilasi budaya akibat daripada pengaruh jiran dan juga kahwin campur.<sup>108</sup> Malah menurut Skinner perubahan ini berlaku di dalam masyarakat berlainan agama dan bangsa di

---

<sup>108</sup> Freedman, M. The study of Chinese society: essays. Satanford, Calif.:Stanford University Press. 1979

negara mana sekalipun.<sup>109</sup> Walau bagaimanapun menurut Skinner lagi perkahwinan di antara orang Melayu Islam dengan bukan Islam adalah dilarang kecuali setelah mereka memeluk agama Islam dan ada hukum yang perlu dipatuhi. Malah dari segi makan juga beliau turut menyatakan bahawa Islam melarang makan babi tetapi ini tidak berlaku di dalam agama Buddha. Ini merupakan faktor utama mengapa orang Melayu Islam kurang mempraktikkan masakan ala Cina ini .

Walaupun bagaimanapun menurut Pigeaud pengaruh yang dapat dilihat di dalam masyarakat Cina terutama mereka yang berasal dari Kuang Tung, Chang Chou dan Ch'uan Chou yang tinggal bersama-sama dengan penduduk tempatan, mereka telah berubah daripada segi makanannya iaitu mereka terpengaruh dengan agama Islam malah golongan ini hari ini turut dikenali sebagai peranakan di Jawa.<sup>110</sup> Pada pendapat pengkaji di Malaysia golongan ini dikenali sebagai baba dan nyonya.<sup>111</sup>

Di antara pengaruh yang dapat dilihat daripada segi makanan baba dan nyonya ini ialah mereka masih mengekalkan makanan tradisinya yang berasal dari Cina seperti pang-teh, bak-wan, itik sioh dan lain-lain tetapi ia telah disesuaikan dengan masakan pedas kaum Melayu. Sebagai

---

<sup>109</sup> Skinner, G. William. *Chinese society in Thailand: An analytical history*. Ithaca, N.Y.: Cornell University Press. 1957.

<sup>110</sup> Pigeaud, T.G. *Chinese Muslim in Java in the 15<sup>th</sup> and 16<sup>th</sup> centuries: The Malay annals of Semarang and Cerbon*. Ricklefs, M.C. (Ed.) Melbourne: Ruskin Press. 1984.

<sup>111</sup> Peranakan di Jawa ialah gelaran bagi mereka yang telah memeluk agama Islam tetapi bagi baba dan nyonya mereka tidak semestinya memeluk agama Islam.

contohnya mereka turut menghidangkan sambal dan nasi kunyit.<sup>112</sup>

Lazimnya makanan ini dihidangkan ketika hari perayaan, kelahiran dan perkahwinan.

Seterusnya, berdasarkan kajian yang dilakukan oleh penyelidik, didapati bahawa terdapat keistimewaan bagi orang-orang Cina yang berada di Kelantan. Orang-orang Cina di Kelantan boleh dibahagikan kepada dua kumpulan iaitu kumpulan pertama ialah bagi mereka yang datang pada awal abad ke 15<sup>113</sup> manakala kumpulan kedua pula ialah mereka yang datang ketika zaman pemerintahan British<sup>114</sup>. Cina kampung seperti yang dinyatakan oleh Tan Chee Beng, mereka banyak mengikuti bagaimana cara hidup masyarakat tempatan.<sup>115</sup> Malah adalah tidak menjadi kesalahan sekiranya dikatakan bahawa mereka juga turut makan sepertimana makanan orang-orang tempatan di Kelantan.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh pengkaji adalah sukar untuk mendapatkan bukti melalui penulisan berhubung dengan pengaruh pengaruh budaya Cina terhadap budaya makanan Melayu. Walau bagaimanapun secara umum boleh dinyatakan bahawa berdasarkan perbincangan sebelum ini berhubung dengan teknik memasak, bahan yang digunakan, ramuan dan jenis-jenis masakan dapat dilihat pada hari ini

---

<sup>112</sup> Untuk keterangan lanjut mengenai makanan baba nyonya ini sila lihat [http://Makanan\\_Baba\\_Nyonya](http://Makanan_Baba_Nyonya)

<sup>113</sup> Mereka juga dikenali sebagai Cina kampung, Cina Kelantan, Cina tempatan atau Cina sini.

<sup>114</sup> Mereka juga dikenali sebagai Cina luar atau Cina benua

<sup>115</sup> Tan Chee Beng. Peranakan Chinese in Northeast Kelantan with special reference to Chinese religion. *Journal of the Malaysian Branch of the Royal Asiatic Society* 55:26-52. 1979.

bahawa terdapat perubahan dalam resepi Melayu iaitu daripada masakan bersantan telah bertukar menjadi sup dan dari segi ramuan pula penggunaan bahan seperti kicap pekat, kicap cair, sos tiram, sos soya dan lain-lain telah digunapakai dalam menyediakan masakan Melayu hari ini.

### **2.10.3 Pengaruh budaya Islam**

Islam telah merevolusikan pandangan hidup dan dasar budaya dan mengubah dari dasar estetik kepada dasar saintifik. Punca revolusi budaya ini ialah penjelasan rasional mengenai konsepsi baru perihal wujud yang dibawa untuk pertama kalinya oleh Islam.

Islam telah menyerapi falsafah dan pemikiran masyarakat Melayu berdasarkan keEsaan kepada Allah atau tauhid, keutuhan atau *rububiyyah*, manusia khilafah dan mengamalkan nilai-nilai kesucian, kebersihan dan kemurnian atau *tazkiyyah*.<sup>116</sup> Selain daripada itu sistem nilai yang lebih luas terbuka sebagaimana yang dicirikan oleh Islam berasaskan semata-mata bukan hanya hukum halal dan haram sahaja tetapi ada juga merangkumi sunat, makruh dan harus<sup>117</sup>. Ia merupakan ukuran keselamatan dan kesenangan untuk dipergunakan dalam menjawab fitrah,

---

<sup>116</sup> Keempat-empat nilai ini mengaitkan falsafah manusia sebagai makhluk Allah yang perlu mengenal diri dan mengamalkan setiap aktiviti hidup tidak terhad kepada ibadat semata-mata bahkan merangkumi kehidupan keseluruhannya.

<sup>117</sup> Hukum ini terlibat dengan nilai iaitu wajib nilainya baik, yang sunat nilainya setengah baik, yang mubah atau jaiz nilainya neutral, yang makruh nilainya setengah buruk dan yang haram nilainya buruk. syariat ini bukan saja melibatkan suruhan tetapi juga larangan yang wajib itu tersuruh, yang sunat dianjurkan mengerjakannya yang mubah disuruh tidak, dilarang tidak, yang makruh dianjurkan meninggalkannya dan yang haram dilarang.

naluri atau keperluan asasi manusia. Nilai inilah yang sebenarnya telah menyerapi budaya Melayu dalam banyak hal termasuk dalam pengambilan makanan dan minuman.

Menurut Syed Naquib Islam telah merubah bukan sahaja struktur zahir masyarakat Melayu tetapi perubahan itu sampai ke struktur batinnya iaitu sampai ke jiwanya.<sup>118</sup> Sistem nilai yang terbina dalam masyarakat Melayu adalah berteraskan kepada Islam setelah kedatangan Islam di alam Melayu. Oleh itu adat Melayu yang terdahulu telah disesuaikan dengan nilai-nilai Islam. Unsur-unsur budaya tradisi yang bercanggah dengan Islam telah diketepikan seperti membuat persembahan makanan, pemujaan dan lain-lain.

Orang-orang Melayu telah mempertahankan nilai-nilai tradisi dan nilai-nilai Islam dengan cara memupuknya kepada generasi muda khususnya dalam persoalan pengambilan makanan. Misalnya sejak kecil anak-anak diberikan pendidikan agama supaya mengetahui yang halal dan haram.

Penerimaan Islam dengan mudah oleh masyarakat Melayu membuktikan bahawa pengaruh agama Hindu-Buddha sebelum itu tidak kukuh dan tidak mendalam. Islam membawa perubahan penting kepada

---

<sup>118</sup> Syed Muhammad Naquib al-Attas. *Islam dalam Sejarah dan Kebudayaan Melayu*. Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Kebangsaan Malaysia. 1984. Ms. 22

kehidupan orang-orang Melayu. Kesannya dapat dilihat melalui pemikiran, kosmologi dan nilai amalan yang berkaitan. Misalnya kepercayaan warisan telah di sesuaikan dengan kerangka pemikiran dan pandangan alam Islam. Nilai-nilai Islam diterima dan cuba diresapi dalam segala hal terutama termasuk dalam soal yang melibatkan pengambilan makanan.

Sebagai bukti Islam mempunyai tapak yang kukuh dalam perkembangan budaya orang Melayu ialah apabila pemerintahan kolonial campurtangan dalam sistem pemerintahan negara ini, pengaruh agama Kristian tidak dapat disebarkan. Isu agama amat sensitif kepada orang Melayu. Memahami hakikat ini pemerintahan kolonial tidak campur tangan dalam adat istiadat dan dalam persoalan aqidah Islam terutama dalam soal yang berkaitan dengan kehidupan seharian seperti pengurusan yang berhubung dengan makanan dan minuman dan soal-soal yang bersangkutan dengan keagamaan.

Salah satu sebab mengapa Islam amat mempengaruhi budaya pengambilan makanan masyarakat ialah kerana adanya konsep halal dan haram serta dosa dan pahala. Disamping itu terdapatnya juga balasan dan hukuman seperti syurga dan neraka. Konsep ini bukan sahaja menukar corak tabiat makan malah ia turut mempengaruhi teknologi yang digunakan dalam pemprosesan dan penyediaan makanan dalam masyarakat.



#### **2.10.4 Pengaruh budaya moden**

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan, terdapat senario baru di dalam budaya pengambilan makanan masyarakat Malaysia tidak kira bangsa dan agama yang dianuti. Rata-ratanya masyarakat telah menerima teknologi terkini yang digunakan sama ada untuk penyediaan, pemprosesan dan penghasilan makanan. Makanan yang terhasil dikatakan berkhasiat dan bermutu serta menampilkan pengurusan yang cepat dan pantas.

Fenomena *delocalization* terhadap makanan juga merupakan satu tren baru yang membawa kepada globalisasi. Contohnya hari ini sekiranya kita menyebut tentang makanan segera maka sudah tergambar di kepala kita berbagai-bagai makanan segera yang mudah diperolehi dengan pilihan yang berbagai tidak kira daripada mana asalnya makanan itu.

Jika kita menyorot daripada segi sejarah, budaya teknologi makanan yang dibawa oleh kolonial telah dapat diterima dengan baik oleh penduduk yang terdiri daripada berbagai-bagai kumpulan etnik di negara ini. Antara sebabnya ialah kemajuan dalam ilmu pengetahuan yang berkaitan dengan makanan dan teknologi makanan yang dibawa oleh pemerintah kolonial telah berjaya diterap ke dalam masyarakat. Tambahan lagi mereka telah berjaya membina asas pemikiran iaitu menerima kemajuan barat dan

menganggapnya sebagai sesuatu yang membawa kepada kemodenan. Malah mereka juga turut berjaya mempengaruhi penerimaan penduduk tempatan terhadap nilai-nilai baru yang dibawa.

Apa yang dimaksudkan dengan nilai-nilai baru ini ialah jika sebelum ini nilai-nilai agama dan nilai-nilai yang ada dalam budaya tradisi memainkan peranan penting dalam pengambilan makanan, kini kesan akibat daripada pengaruh kolonial dan pendedahan kepada dunia luar melalui media massa mereka telah dipengaruhi nilai-nilai baru berasaskan kepada gaya hidup mewah dan gaya hidup yang bergaya yang kini di pandang tinggi.

Jika kita lihat salah satu aspek pembinaan budaya moden<sup>119</sup> yang berkaitan dengan perkembangan global ialah nilai-nilai yang menganggap baik dan memandang tinggi unsur-unsur budaya internasional. Unsur-unsur budaya internasional membawa pengertian ianya sebagai suatu pengesahan bahawa seluruh masyarakat di dunia menerima ia membawa nilai-nilai kemajuan dan kemodenan. Konsep inilah yang sebenarnya telah meresapi dan mempengaruhi penduduk di negara-negara yang sedang membangun dan seterusnya mengheret serta secara halus telah memaksa mereka menerima unsur-unsur budaya internasional ini agar mereka

---

<sup>119</sup> Maksud moden sebagaimana yang difahami ramai ialah merujuk kepada cara barat. Segala unsur budaya yang dibawa dari barat dengan sendirinya membawa nilai-nilai moden dan maju. Sesuatu yang moden itu dipandang tinggi dan dihormati sebagai menyatakan kemajuan.

dipandang tinggi, dihormati serta dianggap maju dan moden. Sebagai contohnya makan dengan menggunakan sudu dan garfu.

Menurut Barnet <sup>120</sup> penyebarannya akan menjadi lebih mudah sekiranya pengukuhan kedudukan ekonomi dan politik secara global dapat dilakukan. Malah menurut Bigsby <sup>121</sup>, perkembangan ekonomi kapitalis dan teknologi moden turut memainkan peranan penting dalam mendorong perkembangan budaya moden. Apa yang berlaku di Malaysia, menurut Mohd Taib Osman, akibat daripada campur tangan pemerintah kolonial Inggeris dalam proses politik di negara ini mereka telah mengakibatkan berlakunya perubahan struktural yang melibatkan ekonomi. <sup>122</sup> Keadaan ini membantu lagi penyebaran dan penerimaan unsur international ini.

Pada pendapat pengkaji sebenarnya rangsangan terhadap perkembangan ekonomi dan teknologi baru yang berlaku adalah akibat daripada kemajuan ilmu pengetahuan dan kemajuan dalam bidang teknologi yang berlaku dengan cepat dan pesat. Faktor yang merangsang kepada ilmu pengetahuan dan teknologi moden dapat berkembang pesat ialah apabila hasilnya itu digunakan untuk mencapai matlamat bagi mengisi kepentingan ekonomi dan diberikan nilai-nilai ekonomi.

---

<sup>120</sup> Barnet, R.J. and Muller, R.E. 1974. *Global Reach: The Power of Multinational Corporation*. New York: Simon and Schuster.

<sup>121</sup> Bigsby, C.W.E. 1975. *Superculture, American Popular Culture and Europe*. London: Paul Elek.

<sup>122</sup> Mohd Taib Osman, 1983, *Unsur-unsur Islam Popular dalam Kepercayaan Orang Melayu* dalam Mohd Taib Osman dan Wan Abdul Kadir (eds). *Kajian Budaya dan Masyarakat Malaysia*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

Sebab itu untuk mencapai matlamat berkenaan, industri moden hari ini telah menyediakan peruntukan yang cukup besar supaya penyelidikan demi penyelidikan dapat dilakukan dan hasil pengeluaran sentiasa dapat ditingkatkan daripada segi kualitinya. Di samping itu hasilnya juga adalah dalam amaun yang banyak agar ia dapat disebarikan kepada para pengguna secara lebih meluas. Secara tidak langsung untuk memasarkan hasil ia akan merangsang kepada pembukaan kedai secara francais.

Sebagai buktinya jika diteliti dalam konteks makanan, kewujudan restoran-restoran makanan segera di negara ini secara francais telah mendapat sambutan yang amat menggalakkan. Malah perkembangannya bagai cendawan yang tumbuh lepas hujan. Penduduk terutama golongan muda yang tinggal di bandar-bandar besar telah menerima baik perkembangan makanan segera ini. Malah makanan segera seperti burger, ayam goreng, pizza dan seumpamanya sudah mampu bersaing dengan makanan tempatan.

Oleh itu penerapan budaya baru melalui konsep makanan segera yang dibawa dari barat dikatakan telah berjaya membawa nilai-nilai kemodenan dan kemajuan yang dapat menyatakan secara langsung gaya hidup yang dicari dan diminati oleh golongan muda. Jika diteliti dengan lebih lanjut sebenarnya perubahan yang dianggap moden itu hanya

melibatkan suasana tempat makan yang sejuk dan menarik, bersih, makanan cepat diterima, layanan yang baik ditambah dengan cara bungkus yang menarik, kemas dan bersih.

Terdapat laporan yang menyatakan produk makanan baru yang diperkenalkan di Kanada adalah dua kali ganda dalam tempoh lima tahun.<sup>123</sup> Keadaan ini menerangkan kepada kita bahawa permintaan terhadap makanan moden kian meningkat. Implikasi di dalam sistem makanan ialah terdapat permintaan yang besar terhadap bahan mentah dan permintaan yang tinggi terhadap kepelbagaian makanan yang diproses. Ekoran daripada itu untuk memenuhi keperluan maka tercetuslah lagi teknologi baru seperti kejuruteraan genetik yang dikatakan dapat meningkatkan lagi hasil bahan mentah. Perbincangan lanjut akan dilakukan dalam bab yang seterusnya.

Ledakan gelombang baru dalam budaya penduduk tempatan hari ini adalah berbeza daripada proses difusi budaya yang dialami sebelumnya. Sebenarnya dalam masyarakat hari ini apa yang terjadi ialah berlakunya proses difusi budaya makan termasuk teknologinya sekali dengan keadaan yang cukup pantas dan meluas. Penyebaran unsur-unsur budaya makan secara moden ini dapat berlaku dengan cepat dan pantas serta meliputi kawasan yang amat luas berikutan dengan adanya sokongan serta

---

<sup>123</sup> Gussow. 1986 Women, food and the future. *J. Can. Diet. Assoc.* 47(3)138-41

kemudahan sistem perhubungan yang canggih sebagaimana yang dapat kita lihat.

Walau bagaimanapun dari segi realitinya, walaupun berlaku asakan demi asakan penyebaran unsur-unsur budaya makan secara moden ke dalam masyarakat tetapi masyarakat mempunyai sistemnya tersendiri dalam menentukan sama ada mahu menerima atau menolak unsur-unsur tersebut. Proses pemilihan dan penyesuaian dengan kehendak-kehendak tempatan terutama tradisi, agama dan sistem ekologi sebenarnya menentukan dan mempengaruhi unsur-unsur budaya pengambilan makanan yang ada pada hari ini.

Menurut Mohd Taib Osman usaha memilih dan penyesuaian dengan keperluan tempatan merupakan asas penting dalam menentukan terdapatnya perbezaan tradisi budaya antara satu budaya dengan satu budaya yang lain. Kerap kali pula sesuatu masyarakat berusaha mempertahankan identiti budayanya tersendiri. Tradisi budaya yang telah kukuh sebagai contoh, dapat menyesuaikan unsur-unsur budaya asing dengan kehendak dan kepentingan tempatan.<sup>124</sup>

Dengan merujuk kepada kenyataan di atas jelas kepada kita perubahan terhadap cita rasa makan dan minum yang berlaku hari ini

---

<sup>124</sup> Mohd Taib Osman. *Asas dan pertumbuhan Kebudayaan Malaysia*. Kuala Lumpur: Kementerian Budaya Belia dan Sukan Malaysia. 1974

adalah dipengaruhi oleh tradisi yang diperturunkan dan dipengaruhi juga oleh sumber-sumber daripada luar. Selain daripada itu kehendak dan kepentingan tempatan yang kuat berpegang kepada agama turut memainkan peranan dalam membawa arus penerimaan terhadap unsur-unsur moden yang melibatkan makanan.

## **2.11 Rangsangan terhadap perubahan corak pengambilan makanan**

Terdapat beberapa rangsangan yang menyebabkan mengapa masyarakat menerima untuk mengubah corak pengambilan makanan seperti yang kita lihat pada hari ini. Salah satu faktor utama yang terlibat ialah berlakunya perubahan dalam struktur masyarakat iaitu pertambahan golongan kelas menengah (middle class) akibat modenisasi.<sup>125</sup>

Selain daripada itu faktor wanita yang bekerja, faktor kedudukan rumah dengan tempat bekerja, keterbatasan waktu untuk menyediakan makanan, faktor kahwin campur, faktor keselesaan dan akhirnya pengaruh budaya daripada luar yang disebarkan melalui media cetak dan media elektronik.

Jika dilihat berdasarkan bilangan wanita yang bekerja di Malaysia hari ini, kaum wanita merupakan sebahagian daripada sumber penting

---

<sup>125</sup> Sila rujuk Abdul Rahman Embong. *State-led modernization and the new middle class in Malaysia*. Palgrave. 2002

yang menyumbang kepada pembangunan ekonomi negara. Berdasarkan Rancangan Malaysia Kelapan, melalui persekitaran yang sesuai wanita telah dan terus melibatkan diri dan menyumbang ke arah pembangunan sosial dan ekonomi negara. Menurut banci penduduk pada tahun 2000, 48.9 peratus atau 11.4 juta daripada jumlah penduduk adalah wanita. Seramai 52.4 peratus daripada penduduk wanita adalah terdiri daripada mereka yang berumur 24 tahun ke bawah. Keadaan ini bermakna seramai 48% wanita berada dalam kumpulan umur bekerja iaitu dalam lingkungan umur 15-64 tahun dan ini memenuhi satu pertiga daripada jumlah tenaga buruh.

Seterusnya penyertaan tenaga buruh wanita telah mencatat peningkatan daripada 43.5% pada tahun 1995 kepada 45.8% pada tahun 1997 tetapi telah merosot kepada 44% pada tahun 1998 akibat daripada kemerosotan ekonomi yang melanda negara. Walaubagaimanapun setelah ekonomi negara pulih kadar tersebut telah bertambah kepada 44.5% pada tahun 2000 .<sup>126</sup> Manakala menurut bilangan wanita yang bekerja yang dikeluarkan oleh perangkaan wanita, keluarga dan kebajikan masyarakat, Kementerian Pembangunan Wanita, Keluarga dan Masyarakat pada tahun 2004 kadar penyertaan tenaga buruh wanita pada tahun 1997 ialah 46% dan telah meningkat kepada 47.7% pada tahun 2003. Daripada 47.7% ini tenaga wanita yang terlibat adalah didalam bidang-bidang seperti penggubal undang-undang, pegawai kanan dan pengurus; professional;

---

<sup>126</sup> Rancangan Malaysia KeLapan 2001-2005. ms. 596



juruteknik dan professional bersekutu; pekerja perkeranian; pekerja perkhidmatan, pekerja kedai dan jurujual; pekerja mahir pertanian dan perikanan; pekerja pertukangan dan yang berkaitan; operator loji dan mesin serta pemasang dan akhirnya ialah sebagai pekerja asas.

Keterlibatan kaum wanita dalam sektor ekonomi secara tidak langsung akan menyebabkan terhadnya waktu bagi kaum wanita untuk menyediakan makanan di rumah. Sebagai alternatifnya, makanan akan di beli dari gerai, restoran atau dari kedai-kedai makanan segera.

Selain daripada itu faktor tempat kerja yang jauh dari rumah juga menyebabkan kesukaran untuk balik pada waktu-waktu makan yang tertentu. Ia juga sebagai pendorong kepada masyarakat untuk berubah kepada pengambilan makanan secara moden.

Budaya pengambilan makanan secara moden juga tercetus akibat daripada faktor luaran seperti iklan yang ditunjukkan melalui media cetak dan elektronik. Iklan di dalam media elektronik atau media cetak yang mempamerkan berbagai jenama makanan yang disiarkan setiap hari sudah pasti merangsang golongan kanak-kanak, remaja dan orang dewasa untuk mencuba makan makanan yang berkenaan.

Selain daripada itu faktor keluarga juga memainkan peranan dalam mencetus pengambilan makanan secara moden ini. Keluarga asas yang terdiri daripada ibu-bapa dan anak-anak seringkali menikmati menu yang tertentu pada waktu tertentu. Tetapi apabila berlakunya keluarga kembangan maka masing-masing akan membawa haluan sendiri dan sekiranya berlaku penceraian (single parent) maka penyediaan makanan secara berkeluarga tidak lagi dititik beratkan. Keadaan ini akan mengalihkan pandangan mereka untuk menikmati makanan yang disediakan dari luar.

Perubahan terhadap pengambilan makanan secara moden juga turut dipengaruhi oleh golongan mereka yang berkahwin campur. Walaupun bilangan mereka yang terlibat tidak besar tetapi apabila sesuatu perkahwinan itu berlaku ini bererti kaum keluarga bagi kedua-dua belah pihak juga turut terlibat.

Berdasarkan perbincangan di atas jelas menunjukkan kepada kita sebenarnya penerimaan pengambilan makanan secara moden adalah sebagai salah satu alternatif yang membantu memudahkan pengurusan kehidupan, memberi pilihan kepada pengguna dan sebagai tanda penerimaan masyarakat kepada satu cara hidup yang baru.

## 2.12 Kesimpulan

### 2.12.1 Pengaruh budaya terhadap amalan pemakanan tiga kaum utama di Malaysia.

Berdasarkan perbincangan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahawa terdapat beberapa kriteria yang digunapakai oleh tiga kaum utama di Malaysia dalam menentukan makanan yang diambil daripada segi sejarahnya. Ia diringkaskan seperti di dalam Jadual 2.0.

Jadual 2.0: Kriteria yang diguna dalam amalan pengambilan makanan tiga kaum utama di Malaysia dari segi sejarah.

	Kaum		
Kriteria	Melayu	Cina	India
Prinsip asas pengambilan makanan	-kitab al-Quran. -Konsep halal, haram. -Konsep panas, sejuk dan angin -makan ketika lapar -berpantang (untuk harmoni unsur dalam badan)	-Yinshih (makanan dan minuman) -Fan –ts'ai Bijirin – sayur dan daging -Konsep lima unsur	-Dipengaruhi kitab Ayurveda - <i>Ushna</i> (makanan panas) - <i>tampu</i> (makanan sejuk) - <i>sama</i> (makanan neutral) -makan 2 kali sehari - <i>tridosha-pitta, kappa, vayu</i> -Konsep lima unsur -Berpantang-vegetarian (harmonisasi unsur dalam badan)
Bahan dalam masakan	Bergantung kepada sumber yang ada di persekitaran.	Utara-lebih berminyak Selatan-Szechwan dan	Utara-susu Selatan –beras Barat –manis Timur- bijirin

	Nelayan-ikan Petani-hasil pertanian.	Hunan-banyak menggunakan sebuk cili Kiangsu dan Chekiang-mementingkan kesegaran. Kantonis-manis	-masakan mengikut kasta.
Rasa dan teknik memasak	Masakan rasa manis, masin, masam, pedas, pahit, payau dan kombinasi rasa.  Menggunakan periuk tanah, kualiti, bahan-bahan semula jadi seperti buluh, daun, kayu, tempurung, daun palas, daun pisang.	Rasa manis, masin, masam, pedas, pahit, kombinasi rasa.  Menggunakan kualiti, periuk tanah, bahan semula jadi seperti buluh, daun, kayu,	Rasa manis, masin, masam, pedas, pahit, kombinasi rasa  Menggunakan periuk tanah, kualiti, kualiti leper, daun pisang.
Hidangan	Perayaan, perkahwinan, kelahiran, cukur jambul, upacara bertindik, bayi turun tanah, berkhatan, kematian, kesyukuran.	Perayaan tahun baru, tanglung, bulan bot naga, hari tertua, perkahwinan, kelahiran, memperingati roh, kematian.	Upacara agama, perayaan, kelahiran, bertindik, kematian.
Hubungan makanan dengan alam	Pulut kuning-kesyukuran. Sireh-meraikan tetamu Bahan mentah-dikaitkan dengan lelaki Makanan masak-dikaitkan dengan perempuan	Kueh bakul-status meningkat Ikan yu-rezeki lebih Kueh gulung-hidup makmur Buah limau-emas Bebola dalam sup- penyatuan dalam keluarga.	Susu atau minyak sapi-sumber cahaya Manisan-kebaikan

Setelah berlakunya berbagai-bagai interaksi selama berabad-abad maka hari ini terdapat banyak pilihan makanan sama ada makanan tradisi atau makanan secara moden serta gabungan masakan antara kaum di Malaysia. Ini menjadikan Malaysia sebagai negara yang mempunyai daya tarikan pelancong malah ia dianggap sebagai sesuatu yang istimewa. Wujudnya senario yang membolehkan masyarakat memilih makanan yang beraneka jenis ini sebenarnya membuktikan bahawa penduduk di negara ini sudah menempuh satu era budaya yang baru dan ia berlaku kerana adanya sifat keterbukaan untuk mencuba di samping tidak mengeneipkan konsep asas seperti agama yang dipegang selama ini.

Jika ditinjau dengan lebih lanjut tentang makanan dari masyarakat Melayu yang telah dapat diterima oleh semua kaum dan bangsa ialah nasi lemak, nasi kerabu, nasi dagang, nasi berlauk, ayam percik, rendang tok, ketupat, rendang, leman, sate, sambal belacan, masak tempoyak, cencaluk dan budu serta berbagai-bagai jenis ulam manakala manisannya pula ialah tapai, wajik, lempok, dodol, bahu, berbagai-bagai jenis bubur seperti bubur pulut hitam, bubur cacar, bubur kacang, pengat pisang dan berbagai-bagai jenis kuih-muih yang lain<sup>127</sup>.

Makanan daripada masyarakat Cina juga turut boleh diterima oleh semua bangsa di Malaysia dan kebanyakan makanan mereka adalah berasaskan kepada kacang soya. Contohnya seperti tauhu, kicap, taucu,

---

<sup>127</sup> Kebanyakan kuih-muih orang Melayu adalah berasaskan dari ubi, beras atau beras pulut

tau kwa dan fucuk manakala resepi makanan yang berasal dari negara asal mereka ialah kuih bakul, kuih bulan, jenis-jenis mee, yong tau foo, tau fufa, char koay teow, berbagai-bagai jenis sup, dim sum, lok lok iaitu sate celup yang berasaskan dari sayur-sayuran, daging atau makanan laut dan nasi ayam yang dihidangkan bersama-sama dengan sayur-sayuran, kicap, cili dan ayam yang digoreng, dipanggang atau dikukus. Malah makanan dan minuman yang disajikan ketika musim perayaan seperti air teh, kuih bakul, kuih bulan, kuih koci, kuih pau, pelbagai masakan berasaskan itik dan lain-lain juga turut boleh diterima oleh semua bangsa.

Makanan daripada masyarakat India yang boleh diterima oleh semua bangsa adalah seperti roti canai, roti paratha, tose dan capati yang diiringi dengan kari dan masakan yang menggunakan kekacang seperti dal, parpu dan sambal. Kuihnya pula seperti manisan, wade, maruku, suji dan lain-lain lagi. Satu lagi masakan yang berasal dari Selatan India ialah nasi kandar yang begitu terkenal di Pulau Pinang. Biasanya nasi ini akan diiringi dengan berbagai-bagai jenis lauk pauk seperti masakan yang digoreng secara berempah (ayam, telur, ikan, udang, sotong), kari (ikan, berbagai jenis daging seperti lembu, kerbau, kambing, sotong, ayam atau telur), masakan bergoreng (udang, ikan, sotong, ketam, telur) dan sayur-sayuran. Satu lagi masakan yang berasal dari India ialah nasi beriani yang juga turut diiringi dengan berbagai-bagai jenis lauk pauk. Walau bagaimanapun pengkaji berpendapat nasi ini mungkin juga berasal dari timur tengah.

Selain daripada itu yang lebih menarik lagi tentang masakan yang ada di Malaysia ialah walaupun nama masakannya sama contohnya masak lemak cili api yang terkenal berasal dari Negeri Sembilan tetapi cara penyediaannya adalah berbeza mengikut satu daerah dengan satu daerah yang lain. Contoh yang lain ialah seperti laksa. Laksa Pulau Pinang berbeza dengan laksa Kelantan dan laksa Johor daripada segi penyediaan kuah dan laksanya.

Selain daripada itu berlaku juga integrasi antara masakan akibat daripada percampuran antara kaum. Sebagai contohnya ialah masakan nyonya dan baba yang tinggal di Pulau Pinang dan Melaka. Masakan nyonya adalah gabungan di antara masakan orang Melayu dan orang Cina. Masakan nyonya di Pulau Pinang agak pedas kerana mereka menggunakan cili, limau dan asam yang dipengaruhi oleh masakan daripada Thailand. Nyonya di Melaka pula masakannya banyak dipengaruhi oleh Indonesia dan Melayu seperti gado-gado dan mereka banyak menggunakan santan dalam masakan. Masakan nyonya juga turut menggabungkan penggunaan bahan-bahan tempatan seperti jantung pisang, nangka muda, belimbing buluh, daun limau purut, daun kesum, bunga kantan, daun kunyit dan daun pandan yang biasanya digunakan oleh orang Melayu dalam masakan. Bahan-bahan yang digunakan oleh mereka untuk membuat kuih pula adalah berasaskan penggunaan ubi kayu, ubi

keledek, ubi keladi, beras pulut, gula melaka dan santan yang juga merupakan ubahsuai daripada resipi orang Melayu.<sup>128</sup>

Seterusnya terdapat juga masakan dari luar negara yang turut diterima oleh masyarakat Malaysia. Di sini disebutkan beberapa contoh sahaja misalnya masakan Siam<sup>129</sup>. Masakan Siam biasanya pedas dan dihidangkan semasa panas. Contohnya seperti gaeng atau tom gaeng<sup>130</sup> (gaeng phet<sup>131</sup>, gaeng keow wan<sup>132</sup>, gaeng massaman<sup>133</sup> dan tom yam<sup>134</sup>); yam dan phla<sup>135</sup> (yam nuea<sup>136</sup>, yam hua plee<sup>137</sup>, laab<sup>138</sup>, som tam taeng<sup>139</sup>) yang begitu popular.

Makanan daripada Indonesia juga turut boleh diterima oleh masyarakat Malaysia contohnya soto (soto betawi, soto bandung, soto makasar, soto banjar dan soto ayam), telur pindang, perkedel, gado-gado,

---

<sup>128</sup> Norani Sidek. *Pembudayaan Makanan Malaysia*. Sambutan Hari Makanan Sedunia kali ke-25. Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani Malaysia, Putrajaya. Malaysia. 24 November 2005.

<sup>129</sup> Mohd Ismail Noor et., al., (eds). *Food of Asean*. Kuala Lumpur: Asean-Coci (Culture) Malaysia. 2000. ms. 121-122

<sup>130</sup> Bahan asasnya terdiri daripada cili, belacan, bawang, halia yang di hancurkan.

<sup>131</sup> Bahan asas dicampurkan dengan daging, ayam, ikan dan sayuran . Dicampurkan juga rempah kari merah dan santan kelapa.

<sup>132</sup> bahan asas dicampur daging dan bahan dalam gaeng phet serta dicampur dengan kari hijau dan santan kelapa.

<sup>133</sup> Bahan asas dicampur dengan daging atau ayam dan kentang bersama dengan kari Thai-India serta santan kelapa.

<sup>134</sup> Bahan asas dicampur dengan udang, ayam, ikan dan santan serta herba seperti serai, jus limau, daun limau purut dan bawang besar.

<sup>135</sup> Ia merupakan masakan yang mempunyai rasa masam, masin dan manis atau masam, masin dan pedas.

Kandungan utamanya ialah daging atau udang dan sayur-sayuran dengan herba atau tanpa herba.

<sup>136</sup> Daging yang dimasak dengan hirisan timun, tomato, bawang kuning dan ingredient yang terdapat dalam yam

<sup>137</sup> semua ingredient yang terdapat dalam yam nuea dan dicampur dengan bunga betik

<sup>138</sup> daging yang dicincang, ayam itik, ikan dan dicampur dengan cili, daun bawang dan mint

<sup>139</sup> betik, udang kering, kacang panggang, tomato, sos ikan, air limau nipis, serai dan daun limau purut



empek-empek Palembang (ikan yang dimakan dengan sos pedas, manis atau masam), rempeyek, gereh (ikan yang digaram) dan rojak.<sup>140</sup>

Makanan daripada barat pula yang begitu popular ialah pizza, burger, ayam goreng, kentang goreng, salad, sosej, keju dan lain-lain lagi. Manakala makanan daripada timur tengah yang popular ialah seperti roti nan, ayam tanduri, kuzi, kabab dan lain-lain. Manakala makanan daripada Jepun yang kini sudah mula mendapat tempat di hati masyarakat ialah *domburi*<sup>141</sup>; *gomaee* (sayur yang berbiji); *sushi* (terdapat berbagai jenis shusi); *nigiri*<sup>142</sup>; *gunkan*<sup>143</sup>; *norimaki* iaitu nasi dan dibalut dengan algae laut, *temaki*, *oshizushi*, *inari*, *chirashi*,<sup>144</sup> algae laut yang berbagai jenis seperti *kombu*, *wakame*, *nori*<sup>145</sup>; cendawan (*shiitake*, *maitake*, *bunashimeji*, *nametake*, *enoki* dan *hiratake*); penggunaan kacang soya untuk sos soya, *natto*, *miso*, *tofu*; *tempura* (makanan laut dan sayur-sayuran yang dimasak secara goreng hingga makanan tenggelam); *chazuke*<sup>146</sup> dan lain-lain lagi jenis masakan.

Berdasarkan kepada perbincangan di atas, kepelbagaian makanan yang ada pada hari ini jelas membuktikan bahawa persepsi dan amalan

---

<sup>140</sup> Mohd Ismail Noor et., al., (eds). *Food of Asean*. Kuala Lumpur: Asean-Coci (Culture) Malaysia. 2000. ms. 29-39

<sup>141</sup> semangkuk nasi dengan makanan yang lain diletakkan di atasnya sebagai topping contohnya ayam atau telur

<sup>142</sup> bebola kecil nasi dengan ikan seperti tuna, sotong, belut atau telur goreng

<sup>143</sup> secawan kecil nasi dengan algae kering dan telur ikan

<sup>144</sup> <http://www.japan-guide.com/e/e2038.html>

<sup>145</sup> <http://www.japan-guide.com/e/e2310.html>

<sup>146</sup> semangkuk nasi dengan tea hijau dan bahan lain seperti salmon, ikan cod

masyarakat terhadap makanan sudah berubah iaitu makanan bukan lagi hanya sekadar memenuhi keperluan asas tetapi ia telah mengatasi lebih daripada itu di mana makanan dianggap sebagai lambang atau simbol kepada kemewahan dan kemodenan. Ini juga berlaku akibat daripada peningkatan pendapatan penduduk dan meluasnya kelas menengah.

Selain daripada itu dapat disimpulkan juga bahawa makanan tradisional yang pada mulanya dipunyai oleh sesuatu kaum itu kini telah diterima oleh kaum yang lain akibat daripada percampuran tempat tinggal, kahwin campur serta sikap keterbukaan masyarakat untuk mencuba sesuatu yang baru. Ini menunjukkan bahawa budaya dan amalan makanan sesuatu kaum itu juga boleh melalui satu evolusi atau perkembangan, hasil daripada pengaruh-pengaruh seperti interaksi antara kaum, modenisasi dan globalisasi. Hasilnya adalah satu bentuk 'identiti makanan' yang lebih mencerminkan satu masyarakat majmuk yang moden, dan tidak lagi terikat secara khusus kepada sesuatu kaum. Walau bagaimanapun konsep tradisional yang dipegang sebelum ini seperti konsep panas, berangin dan sejuk serta konsep lima unsur sudah tidak dipraktikkan lagi dalam penyediaan makanan. Yang jelas apa yang dipraktikkan hari ini ialah kesedapan makanan, rupa makanan serta kesegaran makanan selain daripada mementingkan kandungan nutrien dan nilai kalori yang ada dalam makanan.

## **Bab 3**

# **Pengaruh Dasar Pertanian Terhadap Penghasilan Makanan di Malaysia**

### **3.0 Pendahuluan**

Makanan adalah nadi sesebuah negara. Pengeluaran makanan dikira perkara strategik bagi semua negara kerana ia melibatkan keselamatan atau *survival* bagi penduduk dan negara. Pada peringkat awal aktiviti pertanian tertumpu lebih kepada pertanian pindah dan sara diri sebagai memenuhi keperluan seisi rumah. Kesedaran terhadap perlunya meningkatkan lagi bidang pertanian bermula pada kurun ke-18. Tanaman utama yang diusahakan pada ketika itu ialah padi, ubi kayu, kelapa dan buah-buahan.

Jika disorot daripada segi sejarah, apabila berlakunya penghijrahan orang-orang Cina pada kurun ke-18, beberapa tanaman yang merupakan tanaman eksport untuk jangka masa pendek seperti bijirin dan rempah-ratus telah mendapat perhatian. Antara bahan yang mula-mula dieksport ialah ubi kayu, gambir dan rempah-ratus. Terdapat catatan yang menunjukkan ketiga-tiga hasil ladang ini dianggarkan bernilai 8 juta pada akhir abad ke-19.

Perkembangan pertanian di bawah undang-undang British pada kurun ke-19 hanya tertumpu kepada tiga negeri iaitu Pulau Pinang, Melaka dan Singapura iaitu negeri-negeri Selat atau *Straits Settlement*. Keadaan ini berlaku kerana dasar yang ada pada ketika itu menyatakan British tidak boleh campur tangan dalam urusan negeri-negeri Melayu yang lain. Walau bagaimanapun apabila mereka menukarkan dasar tidak campurtangan ini pada 1826, negeri-negeri Melayu yang lain telah mula mendapat manfaat daripada perkembangan pertanian baru yang diusahakan secara lebih sistematik. Pertanian yang berpindah-randah akhirnya dimansuhkan dan ianya telah beralih kepada dasar penggunaan tanah secara jangka masa panjang.

Pertanian di Malaya sehingga akhir kurun ke-19 banyak bertumpu kepada penanaman rempah seperti buah pala, bunga lawang dan lada hitam. Ia diusahakan untuk tujuan eksport. Di samping itu penanaman padi juga turut digalakkan untuk memenuhi keperluan masyarakat. Selepas itu bermulalah era kemasukan getah pada 1877 iaitu sebanyak 22 pokok tiba di Taman Botani di Singapura.<sup>1</sup> Perbincangan berhubung dengan getah secara mendalam tidak akan dilakukan kerana kajian ini lebih berfokus kepada bidang makanan.

---

<sup>1</sup> Sila lihat [http://Getah#Sejarah\\_ringkas](http://Getah#Sejarah_ringkas)

Menurut catatan sejarah, Taman Botani di Singapura telah ditubuhkan pada tahun 1858 manakala Taman Botani di Pulau Pinang pula ditubuhkan pada 1887. Kedua-dua Taman Botani ini memainkan peranan yang penting dalam perkembangan pertanian di Malaysia. Melalui Taman Botani ini banyak tanaman ladang telah diperkenalkan seperti getah dan kopi. Selain daripada itu khidmat nasihat secara teknikal dan kepakaran turut diberikan terutama kepada penanam getah di Tanah Melayu pada ketika itu.<sup>2</sup>

### **3.1 Dasar dan Pentadbiran Pertanian di Bawah Pemerintahan British.**

#### **3.1.1 Jabatan Pertanian (DOA)**

Pada dekad pertama kurun ke-20, pertanian telah menjadi penting dan dianggap menguntungkan. Bagi memastikan momentum berterusan, pihak kerajaan telah mengenalpasti tentang perlunya penyusunan dan penubuhan institusi yang berkaitan. Keperluan untuk meletakkan kesemua aspek yang berkaitan dengan pembangunan pertanian di bawah satu pengurusan difikirkan kian penting pada ketika itu. Oleh yang demikian pada tahun 1905 di atas cadangan Dr I.C. Willis, Pengarah Taman Botani, Ceylon, akhirnya Jabatan Pertanian Malaya yang ketika itu dikenali sebagai *Department of Agriculture Federated Malay States* (DOA) telah ditubuhkan. Penubuhannya bertujuan untuk menyelenggara dan membantu dalam

---

<sup>2</sup> *Seratus Tahun Menerajui Kecemerlangan Pertanian*. 2005. Kuala Lumpur, Jabatan Pertanian

pembangunan yang berkaitan dengan pertanian. Dr. J.B. Carruthers telah dilantik sebagai Pengarah Pertanian yang pertama.

Pada tahun yang berikutnya iaitu 1906 DOA telah mengambil seorang ahli entomologi, seorang ahli mikologi dan seorang ahli kimia untuk menjalankan kerja-kerja penyelidikan yang berkaitan dengan pertanian. Beberapa pegawai pakar pertanian dari Taman Botani turut dilantik untuk menjadi Inspektor Tanaman Kelapa (Coconut Inspector) dan Penguasa Perladangan (Superintendants of Plantations).<sup>3</sup> Keadaan ini mencerminkan bagaimana tanggungjawab Jabatan Pertanian (DOA) pada peringkat awal penubuhannya.

Jika dilihat kepada peranan utama DOA pada ketika itu, ia berfungsi untuk menjalankan dasar pertanian yang dibuat oleh pihak kerajaan British secara lebih meluas. Di bawah bimbingan DOA beberapa enakmen penting telah digubal bagi mempercepatkan lagi perkembangan dan pemeliharaan tanah untuk aktiviti pertanian.<sup>4</sup> Ini merupakan dasar pertama yang digubal khususnya berkaitan dengan makanan.

---

<sup>3</sup> *Ibid.*,

<sup>4</sup> *1912 Labour Code: Abolition of indentured labour*

*1913 Malay Reservation: Reservation of land for indigenous people*

*1913 Agricultural Pests Enactment: Prohibition of the entry of noxious pests*

*1914 Country Land Enactment: grant of land less than 10 ekar to bonafide farmers for cultivation purpose.*

Pada 1919, DOA telah memulakan aktivitinya di Negeri-negeri Melayu Bersekutu. Pada peringkat awalnya DOA lebih menumpukan aktivitinya kepada penyelidikan tanaman dan menyediakan kepakaran teknikal. Penyelidikan dan kepakaran ini disalurkan kepada estet dan sebagai agen pengembangan pertanian kepada pekebun-pekebun kecil. Selain daripada itu ia juga bertanggungjawab terhadap pembangunan tanaman, ternakan dan persatuan peladang.

Di samping itu DOA juga bertanggungjawab ke atas pembangunan semua tanaman berpotensi dan berdaya maju seperti yang pernah disuarakan oleh Dr H.A. Tempany, "Pembangunan tanaman adalah berlandaskan prinsip teroka dan pertingkatkan".<sup>5</sup> Oleh yang demikian fungsi DOA adalah lebih bertumpu kepada usaha untuk mengenalpasti dan menilai semua tanaman alternatif termasuk tanaman tempatan dan eksotik. Tanaman yang berpotensi tinggi akan diberi keutamaan semasa proses pemilihan dijalankan.

### **3.1.2 Bidang Tugas DOA**

Sepanjang penubuhan DOA dari mula hingga tahun 1962, terdapat seramai 15 orang pengarah pertanian British dan dua orang setiausaha pertanian telah menerajui DOA. Setelah 57 tahun pihak kolonial British menerajui DOA akhirnya pada bulan Januari 1962 seorang rakyat Malaysia

---

<sup>5</sup> *Seratus Tahun Menerajui Kecemerlangan Pertanian*. 2005. Kuala Lumpur, Jabatan Pertanian. Ms. 13

yang pertama telah dilantik untuk menyandang jawatan Pengarah Pertanian iaitu Mohamad Jamil (yang dikenali sebagai Tan Sri).<sup>6</sup>

Dibawah Skim Pembangunan Tanah, DOA bertanggungjawab untuk membekalkan anak-anak pokok, baja dan racun rumput-rumpai pada masa yang ditetapkan. Di bawah skim ini juga DOA diminta untuk memberikan khidmat nasihat tentang kesesuaian tanah untuk sesuatu tanaman.

Hari ini, DOA telah menawarkan perkhidmatan profesional dan berkualiti di dalam lingkungan kawasan pertanian yang luas. Perkhidmatan tersebut diberikan kepada pekebun kecil, usahawan dan sektor swasta dalam usaha untuk mempromosikan penggunaan teknologi yang moden dan lebih efisien. Perkhidmatan yang ditawarkan secara spesifik pula ialah khidmat nasihat dan rundingan, perkhidmatan sokongan teknikal dan juga khidmat penyesuaian dan penguatkuasaan yang merangkumi pelbagai bidang seperti pembangunan dan pengurusan komoditi pertanian, perlindungan tanaman, pengurusan tanah, kejuruteraan pertanian, kuarantin tanaman, pengawalan racun perosak dan pengeluaran biji benih dan bahan-bahan yang berkaitan dengan tanaman. Lazimnya pengeluaran-pengeluar bahan makanan akan mengunjungi stesen ini bagi mendapatkan khidmat teknikal. Manakala pelanggan awam pula datang untuk membeli bahan tanaman dan biji benih untuk taman dirumah-rumah mereka.

---

<sup>6</sup> Sila lihat [Http://www.doa.gov.my/main](http://www.doa.gov.my/main).

Berdasarkan kajian yang dilakukan nama penuh beliau tidak dapat diperolehi .



Bersesuaian dengan bidang tugasnya yang luas, terdapat banyak stesen DOA di kebanyakan daerah di seluruh Semenanjung Malaysia. Dahulu stesen ini dikenali sebagai Stesen Percubaan Persekutuan yang dtubuhkan pada tahun 1920. Di antara stesen yang ada ialah di Serdang, Jalan Kebun - Kelang, Selangor, di Cameron Highlands, Pahang dan di Jerangau, Terengganu. Tapak berdirinya Universiti Putra Malaysia dan MARDI di Serdang hari ini adalah merupakan sebahagian daripada kawasan seluas 600 hektar tanah yang diperuntukkan untuk penyelidikan awal tanaman getah, kopi, kelapa sawit dan tanaman singkat yang lain.

### **3.2 Pentadbiran Pertanian Selepas Merdeka**

Perubahan yang berlaku pada tahun 1950-an, 1960-an dan 1970-an menampakkan pertanian memainkan peranan yang penting untuk pembangunan nasional. Perubahan ini melibatkan perubahan struktur dalam sektor pertanian. Kesan akibatnya ialah tertubuh lebih banyak agensi baru atau perbadanan undang-undang untuk menguruskan pembangunan pertanian secara lebih spesifik.

Ekoran daripada itu era pemisahan Jabatan Pertanian berlaku. Tertubuh banyak agensi-agensi dan badan berkanun seperti Rancangan Kemajuan Tanah Persekutuan (FELDA), pada tahun 1956, Perbadanan

Industri Nanas Malaya (MPIB) pada tahun 1959, pemindahan tanggungjawab pengurusan haiwan kepada Bahagian Perkhidmatan Veterina (DVS) pada tahun 1962; penubuhan Rancangan Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) pada tahun 1965; Institut Penyelidikan dan Pembangunan Pertanian Malaysia (MARDI) pada tahun 1970 dan Pertubuhan Persatuan Peladang (FOA) pada tahun 1973. Boleh dikatakan pada sekitar tahun 1960-an dan 1970-an, ketika pertanian menjadi agenda penting dalam pembangunan negara, penubuhan agensi-agensi atau badan berkanun ini adalah bagi mengendalikan aspek-aspek khusus pembangunan pertanian.

Pada bulan Julai 1977 pertukaran nama dari Jabatan Pertanian kepada Kementerian Pertanian berlaku. Agensi-agensi yang terdapat di bawah Kementerian Pertanian ini ialah Jabatan Pertanian, Jabatan Perikanan, Jabatan Perkhidmatan Haiwan, Jabatan Pengairan dan Jabatan Saliran Malaysia (JPS), Lembaga Pertubuhan Peladang(LPP), Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia (LKIM), Lembaga Kemajuan Pertanian Kemubu (KADA), Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA), Lembaga Pembangunan Pertanian Muda (MADA), Institut Penyelidikan dan Pembangunan Pertanian Malaysia (MARDI), Bank Pertanian Malaysia, Lembaga Pemasaran Lada dan Rancangan Pembangunan Pertanian Bersepadu Selangor (IADP).

Seterusnya, pada 27 Mac 2004 Kementerian Pertanian sekali lagi telah diberikan nama baru iaitu Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani dengan mengekalkan fungsi-fungsi sedia ada kecuali Jabatan Saliran dan Pengairan yang dipindahkan ke Kementerian Sumber Asli dan Alam Sekitar dan Jemaah Pemasaran Lada Hitam dipindahkan ke Kementerian Perusahaan Perladangan dan Komoditi <sup>7</sup>

Manakala perkembangan yang berlaku di Sabah ialah terdapat Kementerian Pertanian dan Industri Makanan. Kementerian ini pada mulanya telah dipertanggungjawabkan kepada urusan berkaitan dengan pertanian, perikanan, perkhidmatan haiwan, kuarantin, penyelidikan dalam bidang pertanian dan penternakan, dan kepentingan negeri dalam bidang koperasi. Semasa penubuhannya pada tahun 1963, dua agensi pelaksana telah diletakkan di bawah naungannya. Agensi-agensi ini ialah Jabatan Pertanian (termasuk cawangan Perkhidmatan Haiwan dan Cawangan Perikanan) dan Lembaga Tabung Getah Sabah pada bulan Julai 2000).

Pada 2 Februari 1968, Lembaga Padi Sabah telah ditubuhkan dan menjadi agensi pelaksana yang keempat di bawah Kementerian, sehinggalah ia dibubarkan oleh Kerajaan Negeri pada tahun 1982. Pada bulan Mei 1968, Cawangan Perikanan telah dipisahkan daripada Jabatan

---

<sup>7</sup> <http://www.nre.gov.my/sejarah.htm>

Pertanian dan menjadi sebuah jabatan dan diletakkan di bawah Kementerian.

Seterusnya, pada bulan Januari 1976, Cawangan Perkhidmatan Haiwan juga dipisahkan daripada Jabatan Pertanian untuk menjadi sebuah jabatan. Ia juga diletakkan di bawah Kementerian. Pada tahun 1980, dua lagi agensi pelaksana, dahulunya di bawah Jabatan Ketua Menteri, telah diletakkan di bawah naungan Kementerian. Agensi-agensi berkenaan ialah Koperasi Pembangunan Desa (KPD) dan Koperasi Kemajuan Perikanan dan Nelayan Sabah (KO NELAYAN). Pada 30 Jun 1995, Yayasan Usaha Maju menjadi agensi yang terakhir untuk diletakkan di bawah Kementerian.

Pada bulan Mac 1999 pula, nama Kementerian ini telah diubah kepada Kementerian Pembangunan Pertanian dan Industri Pemakanan selaras dengan penekanan yang diberi oleh kerajaan negeri ke atas pengeluaran makanan. Akhirnya pada bulan April 2000, nama Kementerian ini sekali lagi mengalami perubahan nama kepada Kementerian Pertanian dan Industri Makanan.<sup>8</sup>

---

<sup>8</sup> <http://www.sabah.gov.my/madfi/penubuhan.htm>

### **3.3 Dasar Pertanian Negara Selepas Merdeka**

Sektor pertanian dan makanan sentiasa mempunyai masa depan yang cerah kerana peranan asasnya ialah untuk menyediakan makanan kepada penduduk. Walaupun kita boleh bergantung kepada import makanan tertentu, tetapi atas dasar keselamatan negara, contohnya risiko peperangan dan sekatan perdagangan dunia (seperti yang berlaku kepada Iraq suatu ketika dahulu), Malaysia difikirkan wajib mengeluarkan makanan asasnya sendiri seperti padi, ubi, sayur-sayuran, ikan dan daging walaupun kos pengeluarannya agak tinggi jika dibandingkan dengan kos mengimport. Ekoran daripada itu pihak kerajaan telah memikirkan perlunya satu dasar dirangka agar tindakan yang dilakukan untuk masa depan lebih terarah dan lebih teliti.

Pada hakikatnya sektor pertanian dan makanan banyak bergantung kepada dasar negara khususnya yang berkaitan dengan pertanian semasa kerajaan merancang rancangan pembangunan lima tahunnya. Dasar Pertanian Negara (DPN) yang dibentuk selain daripada mengekalkan sumbangan sektor pertanian dalam membantu meningkatkan hasil pertanian ia juga memberi perhatian kepada usaha untuk mengurangkan kadar kemiskinan di kalangan petani. Di samping itu DPN juga merupakan satu dasar untuk jangka panjang yang menyeluruh dengan mengambilkira

keperluan negara pada masa tersebut dan pada masa akan datang. Oleh itu dasar yang mula-mula diperkenalkan ialah dasar pertanian pertama.

### **3.3.1 Dasar Pertanian Negara Pertama (DPN1,1984-1991)**

Dasar Pertanian Negara Pertama telah dilaksanakan pada tahun 1984 dengan memberi penekanan kepada dasar *expansionary* yang mengutamakan tanaman komoditi seperti kelapa sawit dan koko. Dengan kedudukan tanah dan tenaga buruh pertanian yang baik melalui DPN1, kerajaan telah melabur dengan banyak di dalam pembangunan infrastruktur, pembangunan *in-situ*<sup>9</sup> dan pembukaan tanah-tanah baru bagi memajukan lagi bidang tanaman.

Tujuan utama DPN1 dilaksanakan ialah untuk memaksimumkan pendapatan dengan cara mempergiatkan semula sektor pertanian dan menggunakan sumber-sumber yang ada dengan lebih cekap. Apa yang dimaksudkan dengan meningkatkan pendapatan ke paras maksimum ialah meningkatkan kedua-dua pendapatan iaitu pendapatan ladang dan pendapatan negara ke paras maksimum. Perkara ini boleh dicapai sekiranya pengeluaran hasil pertanian secara cekap dapat dilakukan. Untuk mencapai tujuan tersebut, pemilihan tanaman yang memberi pulangan tinggi dan penggunaan teknologi yang baik perlu dilakukan.

---

<sup>9</sup> Pembangunan *in-situ* merangkumi program seperti tanam semula, pemuliharaan, PPPB, pengairan dan saliran.

Usaha untuk meningkatkan pendapatan kebun ke paras maksimum melalui daya pengeluaran yang lebih tinggi seperti yang dicadangkan sebenarnya bertujuan untuk membantu mengurangkan kadar kemiskinan di luar bandar di samping mengekalkan tenaga buruh yang produktif dalam sektor pertanian. Bagi mencapai matlamat, beberapa strategi dan program yang sesuai telah dibentuk dengan mengambilkira halangan dan prospek yang berlaku.

Contohnya pembangunan pertanian yang diamalkan pada masa itu adalah menerusi pembangunan tanah baru; pembangunan in-situ melalui Projek-projek Pembangunan Pertanian Bersepadu (PPPB), tanam semula, pemuliharaan dan penyediaan infrastruktur saliran dan pengairan; khidmat sokongan seperti kredit, pemasaran, penyelidikan, pengembangan, pembangunan sosial dan institusi; dan insentif-insentif untuk mengkomersialkan pertanian.<sup>10</sup> Kandungan dari segi program dan projek yang dilaksanakan telah diubahsuai supaya ia bersesuaian dengan keperluan semasa. Pada amnya dasar ini berkesan dalam menentukan arah pengagihan sumber-sumber, corak penanaman dan pertumbuhan *output* di dalam sektor pertanian pada ketika itu.

Jelas bahawa teras bagi menggiatkan sektor pertanian terkandung di dalam DPN, manakala program-program yang berkaitan disediakan

---

<sup>10</sup> Rancangan Malaysia Kelima 1986-1990.

dalam Rancangan Malaysia dan bagi DPN 1 program yang berkaitan dilakukan dalam Rancangan Malaysia Ke-5. Berdasarkan analisa yang telah dilakukan, di dapati terdapat kejayaan dan kegagalan yang dicapai melalui DPN1 ini. Oleh yang demikian kajian semula terhadap DPN 1 telah dilakukan untuk memperbaiki kelemahan-kelemahan yang timbul.

#### **3.3.1.1 Kajian semula Dasar Pertanian Negara Pertama**

Hasil daripada program-program dan projek-projek yang telah dirangka, di antara kejayaan yang dicapai melalui DPN1 ialah negara telah berjaya memperluas kawasan tanaman eksport terutama kelapa sawit dan koko. Di samping itu pembangunan *in-situ* turut berjaya dilakukan kerana ia telah mengatasi masalah saiz ladang yang tidak berekonomi, tanaman yang tidak menguntungkan dan produktiviti yang rendah terutamanya di kalangan pekebun kecil.

Tanaman semula dan pemulihan pula telah dilaksanakan dengan bantuan pihak RISDA dan pelbagai agensi dalam sektor awam dan sektor estet. Contohnya dalam usaha penanaman semula secara fizikal, pihak RISDA telah mengamalkan kepelbagaian tanaman seperti getah 60%, kelapa sawit 30% dan tanaman lain 10%. Projek ini dilaporkan telah mencapai kemajuan 65.5% daripada matlamat keseluruhan 161,900 hektar yang ditetapkan dalam tempoh Rancangan Malaysia Ke-5. Manakala untuk



aktiviti pemulihan tanah pula merangkumi kawasan padi seluas 4200 hektar daripada 14,000 hektar tanah yang terbiar. Tanah yang terbiar ini telah ditanam dengan tanaman lain seperti tembakau, kelapa sawit, koko dan tanaman makanan seperti tebu, jagung dan sayur-sayuran. Seterusnya, pemulihan melalui penyatuan ladang bagi tanaman makanan di kawasan bekas lombong pula telah dilaksanakan oleh pihak swasta di atas tanah yang telah dilupuskan oleh Kerajaan Negeri. Contohnya tanah bekas lombong di Perak telah ditukar kepada tanaman komersial seperti jambu batu, betik, limau bali dan aktiviti ternakair.

Seterusnya bagi pengeluaran beras matlamat yang disasarkan ialah mencapai paras pengeluaran dalam negeri antara 80 hingga 85 peratus daripada keperluan negara. Bagi pengeluaran daging, susu dan bahan makanan yang lain pengeluarannya adalah pada paras yang terhad. Tetapi bagi ternakan ayam-itik dan ikan ia dikeluarkan secukupnya untuk memenuhi keperluan tempatan. Perusahaan ternakair pula telah berjaya dijalankan serta telah menjadi sebagai salah satu sumber pendapatan eksport pada ketika itu. Sayur-sayuran pula ditanam dikawasan tertentu terutama yang berdekatan dengan pusat-pusat Bandar serta dikawasan pengeluaran yang ditetapkan.<sup>11</sup>

Kejayaan lain projek yang dilakukan di bawah DPN 1 ialah Projek Pembangunan Pertanian Bersepadu (PPPB). Ia merupakan program yang

---

<sup>11</sup> Kajian Separuh Penggal Rancangan Malaysia Keempat. 1981-1985. ms. 272-274

telah berjaya membangunkan tanah-tanah pertanian yang berpotensi. Projek ini telah memberi faedah kepada 31,000 keluarga petani serta merangkumi kawasan seluas 477,850 hektar. Kawasan yang terlibat telah menanam tanaman kontan seperti getah, kelapa sawit, koko, kelapa dan tanaman tanah tinggi yang lain. Di samping itu PPPB turut berjaya meningkatkan pengeluaran padi sebanyak 50 peratus melalui MADA dan Lembaga Kemajuan Pertanian Kemubu (KADA). Hasil purata padi bagi kesemua PPPB telah meningkat daripada 2.0 tan metrik kepada 3.5 tan metrik sehektar. Bagi koko pula, kawasan yang ditanam dengan meluas ialah di pantai Selangor dan Johor. Di bawah PPPB, sebanyak 1,630 kilogram biji koko basah bagi sehektar telah berjaya dihasilkan pada tahun 1986. Jumlah ini merupakan dua kali ganda berbanding sebelum projek dijalankan (820 kilogram biji koko basah sehektar).

Bagi pengairan dan saliran pula projek untuk mengurangkan masalah kemasukan air laut, banjir dan air bertakung telah dijalankan. Ia meliputi kawasan seluas 34,300 hektar. Projek ini telah berjaya mengurangkan kadar kehilangan hasil tanaman, meningkatkan daya pengeluaran dan membolehkan aktiviti pertanian baru dilaksanakan. Di samping itu seluas 11,250 hektar daripada jumlah 19,650 hektar tanah padi diluar kawasan jelapang padi telah dapat dimajukan.

Seterusnya, berdasarkan analisa yang dilakukan oleh penyelidik pencapaian lain yang dapat dilihat ialah nilai ditambah pertanian telah berkembang pada kadar 4.6 peratus setahun antara 1986 hingga 1990 berbanding 3.1 peratus bagi tempoh 1981-1985. Walau bagaimanapun, bahagian pertanian dalam Keluaran Dalam Negara Kasar (KDNK) telah merosot kepada 18.7 peratus pada 1990 berbanding 20.8 peratus pada 1985. Tetapi pengeluaran dan eksport pertanian telah menjadi lebih pelbagai berbanding sebelumnya iaitu setelah kemasukan komoditi-komoditi baru yang bernilai lebih tinggi dalam pasaran tempatan dan luar negeri. Pengeluaran pada asasnya adalah didorongi oleh pasaran dalam pembangunan sektor pertanian yang dinamis. Keadaan ini timbul dari rangka dasar yang liberal dan kecergasan yang dimainkan oleh sektor swasta. Ini merupakan beberapa kejayaan yang berjaya dicapai menurut rangka DPN1 dengan pelaksanaannya di lakukan di dalam Rancangan Malaysia Kelima.

Di samping kejayaan yang dicapai, terdapat juga kegagalan yang berlaku di dalam pelaksanaan DPN1. Antara kegagalan tersebut ialah ia telah gagal memberikan perhatian kepada masalah perbezaan pendapatan dan produktiviti yang kian meningkat di antara sektor pertanian dan sektor pembuatan. Sektor pembuatan telah mengatasi sektor pertanian ketika ekonomi negara mengalami peralihan ke arah menjadikan Malaysia sebagai sebuah negara perindustrian yang semakin berkait serta saling

bergantung kepada perdagangan dan ekonomi dunia. Walaupun terdapat pertalian yang semakin meningkat di antara kedua-dua sektor pertanian dan sektor pembuatan, tetapi terdapat juga perbezaan-perbezaan yang ketara di antara kedua-dua sektor. Contohnya daripada segi kadar pertumbuhan output, produktiviti serta penggunaan teknologi. Keadaan ini telah menyebabkan berlakunya cabaran-cabaran baru yang memerlukan kepada perhatian yang lebih khusus. Oleh yang demikian penumpuan yang lebih teliti, usaha yang lebih giat dan pembangunan sumber manusia semuanya perlu ditingkatkan.

Seterusnya, tumpuan dan usaha lain yang perlu ditingkatkan di dalam sektor pertanian ialah dalam penghasilan teknologi baru dan inovasi, dalam bidang penyelidikan dan pembangunan (P&P), dalam usaha meningkatkan produktiviti dan perubahan penggunaan dan dalam melihat apakah faktor-faktor yang membantu untuk meningkatkan lagi hasil pengeluaran. Selain daripada itu perkara yang lebih penting untuk dilaksanakan ialah sektor pertanian perlu terus mengekalkan keupayaannya berdaya saing, sifat dinamikinya dan coraknya yang berpandukan pasaran. Malangnya faktor-faktor yang dinyatakan ini tidak diberi penekanan di dalam DPN1 sehingga menyebabkan matlamat DPN1 tidak dapat tercapai sepenuhnya. Ekoran daripada itu Dasar Pertanian Kedua telah dirangka dan dilaksanakan bagi mengurangkan kekangan daripada masalah yang wujud.

### **3.3.2 Dasar Pertanian Negara Kedua**

Setelah DPN1 disemak semula maka DPN2 pula diperkenalkan untuk tempoh masa antara 1992-1998. Fokus utama yang diberikan ialah untuk memberi perhatian kepada kelemahan utama yang terdapat di dalam DPN1. Contohnya dalam menangani isu produktiviti, kecekapan dan daya saing dalam konteks pembangunan mampan dan rangkaian dengan sektor ekonomi yang lain. Tanaman ladang seperti kelapa sawit khususnya telah diberi perhatian. Usaha-usaha untuk meluaskan lagi kawasan penanamannya pada ketika itu telah dilakukan dengan lebih giat. Pelaksanaan DPN2 dibuat setelah mengambilkira kedudukan kekangan tanah, tenaga buruh yang kian tua dan produktiviti yang rendah. Oleh itu di antara perubahan yang telah dilakukan ialah mengubah tumpuan kepada pembangunan pertanian yang dapat menghasilkan produk yang mempunyai nilai ditambah yang tinggi.

Walaupun di lihat kepada isu sebenar iaitu dasar pertanian adalah menuju ke arah peningkatan kepada keuntungan sama ada melalui menarik pelabur-pelabur untuk melabur kepada hasil pertanian yang mempunyai nilai komersial yang tinggi, tetapi sebenarnya apa yang berlaku ialah ia hanya tertumpu kepada komoditi tertentu sahaja. Persoalannya bagaimana pula dengan hasil-hasil pertanian yang lain iaitu yang lebih

kepada memenuhi keperluan asas masyarakat tempatan seperti padi. Pada pendapat pengkaji, adalah tidak menjadi kesalahan untuk hasil pertanian yang mempunyai nilai komersial yang tinggi di perluaskan tanamannya kerana ia akan membantu negara mengeksport hasil dengan lebih banyak ke negara-negara maju. Pulangan yang diperolehi secara tidak langsung akan dapat menampung keperluan lain seperti mengimport padi dari negara seperti Thailand dan Indonesia di mana harganya adalah lebih rendah daripada negara maju. Walau bagaimanapun kesannya kepada kegunaan domestik ialah kita akan menggunakan bahan yang kurang mutunya berbanding hasil keluaran tempatan. Satu lagi masalah ialah dari segi sekuriti makanan kerana ia melibatkan pergantungan makanan asas kepada negara luar.

Selain daripada itu DPN2 juga turut menggariskan strategi-strategi untuk jangka masa sederhana dan jangka masa panjang bagi menambah dan meluaskan lagi pengeluaran makanan, meningkatkan peranan sektor swasta yang lebih besar, menyusun semula pemasaran dan mempercepatkan pembangunan industri berasaskan pertanian. Iaitu usaha telah digiatkan untuk meliberalisasikan lagi sektor pertanian.

Seterusnya matlamat DPN2 yang khusus ialah untuk mencapai pembangunan seimbang antara sektor pertanian dan pembuatan, meningkatkan lagi integrasi di antara sektor pertanian dengan sektor-sektor

lain terutama sektor pembuatan dan pencapaian pembangunan industri makanan pada tahap yang lebih tinggi dan menyeluruh. Untuk jangka masa panjang matlamatnya ialah mewujudkan satu sektor pertanian yang moden dan berkomersil.

Demi mencapai matlamat tersebut beberapa strategi telah ditetapkan. Antaranya ialah yang melibatkan penggunaan sumber secara optimum; pemesatan pembangunan industri berasaskan pertanian; penyelidikan dan pembangunan; menggariskan semula peranan utama sektor swasta; pembentukan semula pemasaran dan pembangunan industri makanan yang dinamik. Di samping itu dasar-dasar lain turut digariskan. Antaranya ialah yang berkaitan dengan makanan<sup>12</sup>, tanaman industri,<sup>13</sup> tanaman pelbagai<sup>14</sup> dan lain-lain.<sup>15</sup>

Setelah pelaksanaan DPN2 didapati sekali lagi berlaku keadaan yang tidak dijangka ketika merangka dasar tersebut. Kos pengimportan bahan-bahan makanan yang tinggi dan liberalisasi perdagangan di bawah rangka kerja AFTA dan WTO serta masalah krisis kewangan terjadi. Akibat daripada krisis kewangan yang berlaku di dalam negara dan kawasan serantau ia telah mengakibatkan ketidakstabilan dan kemerosotan kadar pertukaran ringgit berbanding dengan mata wang utama dunia. Ini telah

---

<sup>12</sup> Seperti beras, perikanan, ternakan, buah-buahan, sayur-sayuran dan kelapa

<sup>13</sup> seperti kelapa sawit, getah, koko, nanas, lada hitam dan tembakau

<sup>14</sup> seperti sagu, tebu, teh dan kopi

<sup>15</sup> Dasar Pertanian Negara Kedua. ms. 3-10.

menjejaskan kestabilan dan sekuriti bekalan makanan negara. Justeru itu, dalam tempoh 1996-2000, perubahan struktur ekonomi berlaku dan ia telah meningkatkan tekanan terhadap bekalan sumber bagi pembangunan pertanian dan perhutanan.

Kejatuhan nilai Ringgit Malaysia sejak Julai 1997 sebanyak 40.0 peratus (RM2.60 kepada RM3.60 berbanding US\$1) telah menyebabkan meningkatnya kos import makanan dan input pertanian. Dari segi Imbangan Pembayaran, Malaysia telah mengalami defisit dalam perdagangan makanan iaitu RM6.3 bilion pada tahun 1996 dan RM4.6 bilion pada tahun 1997. Manakala bagi tahun 2000, defisit dicatatkan sebanyak RM6.4 bilion.

Import bahan makanan yang banyak dalam keadaan kadar pertukaran semasa telah mewujudkan tekanan yang serius ke atas rizab pertukaran mata wang asing Malaysia pada ketika itu. Contohnya pada tahun 1997, perdagangan bahan makanan, tidak termasuk minyak kelapa sawit, telah mengalami defisit sebanyak RM 4.74 bilion atau 49 peratus daripada defisit akaun semasa bagi barangan dan perkhidmatan. Pengaruh kadar pertukaran asing ini sahaja telah menyebabkan defisit ini bertambah kepada 30 peratus. Berdasarkan laporan jumlah import makanan pada tahun 1985 ialah sebanyak RM3.5 bilion manakala pada tahun 1990 ialah RM4.5 bilion. Jumlah ini terus meningkat kepada RM 7.7 bilion pada tahun 1995 dan RM9.7 bilion pada tahun 1997. Ia terus meningkat kepada RM



12.9 bilion pada tahun 2000 dengan kadar pertumbuhan tahunan purata sebanyak 10.7 peratus.<sup>16</sup> Peningkatan import makanan negara terus berlaku kepada 15.4 bilion pada tahun 2005. Walau bagaimanapun adalah dianggarkan import makanan ini akan turun kepada 14.2 bilion pada tahun 2010 dengan pengurangan sebanyak 1.5 peratus.<sup>17</sup> Keadaan ini diharap dapat dicapai sekiranya tumpuan diberikan kepada Pembangunan Pertanian Baru yang membawa pendekatan perkembangan pertanian komersil berskala besar yang meluas, penerokaan aktiviti pengeluaran dan pemprosesan berkualiti serta memanfaatkan sepenuhnya potensi dalam bioteknologi.

Selain daripada krisis kewangan, import makanan negara yang kian meningkat pada setiap tahun turut disebabkan oleh pertambahan bilangan penduduk dan meningkatnya taraf hidup penduduk. Akibatnya permintaan yang tinggi terhadap makanan berlaku dan ini telah menyumbang kepada meningkatnya harga makanan. Pada tahun 1997, harga makanan telah meningkat kepada 51.9 peratus daripada peningkatan Indeks Harga Pengguna (IHP). Ia adalah 28.0 peratus lebih tinggi daripada peratusan pada tahun 1991. Kesedaran yang semakin meningkat dikalangan masyarakat berhubung dengan pemakanan yang seimbang serta penjagaan kesihatan telah membawa kepada perubahan citarasa dan pemilihan terhadap makanan. Keadaan ini menyebabkan timbul keperluan

---

<sup>16</sup> Rancangan Malaysia Kelapan. Ms226

<sup>17</sup> Rancangan Malaysia Kesembilan.

untuk memastikan penawaran atau bekalan yang mencukupi bagi memenuhi permintaan terhadap makanan yang selamat dimakan, berkhasiat dan berkualiti tinggi.

Akibatnya, permintaan terhadap makanan seperti sayur-sayuran dan buah-buahan meningkat. Peningkatan ini amat ketara pada tahun 2003 misalnya dengan merujuk kepada keluasan tanaman sayur-sayuran mengikut kategori. Contohnya 70 peratus keluasan tanaman ditanam dengan sayuran utama (*main vegetables*) ini diikuti 22 peratus tanaman singkat masa (*cash crops*); 5 peratus tanaman rempahan (*spices*) dan 3 peratus sayuran lain.<sup>18</sup>

Walau bagaimanapun berlaku cabaran dalaman iaitu pekebun kecil masih mengalami masalah produktiviti yang rendah dan saiz ladang yang tidak ekonomi juga merupakan faktor yang mengarah kepada meningkatnya import makanan. Akibatnya kekurangan tenaga buruh dan komoditi yang rendah telah menambahkan lagi bilangan dan keluasan ladang yang ditinggalkan dan terbiar. Selain daripada itu masalah tanah pertanian yang menjadi semakin terhad turut berlaku disebabkan tanah itu ditukar kegunaannya kepada perindustrian, perumahan dan perbandaran.

---

<sup>18</sup> Perangkaan tanaman sayur-sayuran, rempahan dan tanaman singkat masa. Jabatan Pertanian Semenanjung Malaysia. 2003. ms. 4

Tambahan lagi, pembangunan produk berasaskan sumber dan yang mempunyai nilai ditambah tinggi masih terhad. Meningkatnya import kerana sebanyak 70 peratus daripada jumlah bahan mentah yang digunakan dalam industri pemprosesan makanan adalah diimport. Kekurangan pengeluaran tempatan dan bekalan yang tidak konsisten telah menyebabkan banyak syarikat berasaskan pertanian yang kecil dan sederhana beroperasi di bawah kapasiti. Oleh yang demikian usaha diperlukan untuk mengukuhkan lagi rantai antara sektor dan dalam sektor khususnya dengan industri sokongan.

Selain daripada masalah yang dinyatakan di atas terdapat beberapa kekangan seperti kekurangan tenaga buruh, kepupusan sumber pertanian, kekurangan tanah yang sesuai dan harga yang rendah untuk komoditi tertentu terutamanya koko dan lada sulah yang terus membantutkan pertumbuhan sektor pertanian. Berdasarkan laporan antara tahun 1991-1995<sup>19</sup> sektor pertanian telah berkembang pada kadar 2.0 peratus setahun iaitu lebih rendah daripada sasaran yang dipinda sebanyak 2.1 peratus. Kadar Keluaran Dalam Negeri (KDNK) juga turut merosot daripada 18.7 peratus dalam tahun 1990 kepada 13.6 peratus dalam tahun 1995. Bahagian komoditi pertanian untuk industri daripada jumlah nilai ditambah pertanian juga turut merosot daripada 73.5 peratus pada tahun 1990 kepada 68.5 peratus dalam tahun 1995. Tetapi sebaliknya berlaku terhadap komoditi makanan terutama perikanan dan ternakan.

---

<sup>19</sup> Rancangan Malaysia Ketujuh. Ms. 240-41

Melihat kepada perkembangan di atas, isu dan cabaran baru muncul sekali lagi terhadap sektor pertanian. Di dalam penggubalan DPN2 tidak ada jangkaan yang dibuat ke atas perubahan pesat dan mendadak dalam ekonomi tempatan dan antarabangsa. Di dalam DPN2 perhatian hanya diberikan kepada bagaimana untuk mengatasi kelemahan-kelemahan utama DPN terdahulu. Ia juga untuk meneruskan usaha mempercepatkan transformasi sektor pertanian kepada satu sektor yang lebih moden, berkomersil dan mampan di mana daya gerak pertumbuhan dan pembangunannya adalah berpandukan kepada pasaran dan sumber manusia. DPN2 ini lebih untuk membentuk sebuah sektor pertanian yang dinamik dan cergas, terdiri daripada perniagaan tani serta perladangan dan pengusahaan yang cekap. Pembangunan dan pertumbuhan sektor pertanian pada ketika itu lebih berasaskan kepada kadar inovasi yang pesat dalam keluaran dan pemprosesan, peningkatan produktiviti dan penyerapan teknologi yang lebih meluas.

Oleh yang demikian, di atas masalah yang timbul penilaian semula terhadap DPN2 telah dilakukan. Keadaan ini bererti sekali lagi sektor pertanian negara mengalami perubahan struktur yang ketara dari segi kekurangan tenaga buruh, kadar upah yang meningkat berbanding produktiviti pekerja dan sumber tanah dan air yang semakin terhad

disebabkan persaingan kegunaannya oleh sektor perindustrian, perumahan dan perbandaran.

#### **3.3.2.1 Kajian Semula Dasar Pertanian Negara Kedua**

Jika ditinjau secara keseluruhan pelaksanaan DPN1 dan DPN2 sejak tahun 1984, antara kejayaan yang diperolehi ialah sektor pertanian telah mencapai kadar pertumbuhan 3.2 peratus setahun bagi tempoh 1985-1995. Daripada segi nilai mutlak, jumlah nilai ditambah sektor pertanian telah meningkat daripada RM11.9 bilion pada tahun 1985 kepada RM 16.2 bilion pada tahun 1995. Walau bagaimanapun, sumbangan sektor pertanian dalam mewujudkan pekerjaan dan pendapatan eksport secara relatif telah berkurangan masing-masing daripada 31.3 peratus dan 36.7 peratus pada tahun 1985 kepada 19.0 peratus dan 19.2 peratus pada tahun 1995. Pada ketika itu kelapa sawit, balak dan perikanan kekal sebagai penyumbang utama kepada pertumbuhan sektor pertanian.

Kejayaan DPN2 yang seterusnya ialah dalam membuat pembaharuan dari segi memajukan industri asas tani. Ia adalah selaras dengan strategi perindustrian sepertimana yang telah dihuraikan dalam Pelan Induk Perindustrian Pertama dan Kedua. Tumpuan ke atas pembangunan industri asas tani sebenarnya bertujuan untuk mengeksplotasi faedah berbanding dan pasaran *niche* untuk menambah

peluang-peluang pekerjaan, menjana pendapatan yang lebih tinggi melalui peningkatan produktiviti dan untuk menambah hasil pertukaran asing negara.

Selain daripada kejayaan yang diperolehi, terdapat juga kelemahan yang wujud sehingga kajian semula terhadap DPN2 perlu dilakukan. Antara sebab berlakunya keadaan ini ialah wujudnya jurang perbezaan produktiviti di antara sektor yang khusus dan di antara sektor pertanian dan sektor pembuatan (secara tidak langsung pendapatan semakin meningkat). Wujud juga masalah dalam mengatasi halangan-halangan penawaran dan masalah bagi membolehkan sektor ini mengambil kesempatan terhadap peluang-peluang pasaran. Di samping itu wujud juga masalah bagi mengatasi cabaran-cabaran pembangunan di peringkat dalam negeri dan diperingkat antarabangsa. Keadaan ini mengakibatkan berlakunya ketidakseimbangan di antara import dan eksport makanan.

Tambahan lagi kelemahan lain ialah DPN2 kurang memberi tumpuan kepada bidang keutamaan pembangunan pertanian, pelan tindakan dan mekanisme bagi pelaksanaannya. Ekoran daripada itu, penggubalan dasar dan strategi baru perlu dilakukan sekali lagi bagi mengukuhkan ketahanan sektor pertanian untuk menghadapi perubahan faktor luaran dan faktor daya saing diperingkat global. Memandangkan cabaran yang dihadapi semakin sengit misalnya di dalam bidang

penghasilan makanan maka pihak kerajaan telah mengkaji semula kelemahan-kelemahan yang ada. Berdasarkan kepada pertimbangan tersebut pada tahun 1999, Kerajaan telah melancarkan Dasar Pertanian Negara Ketiga (DPN3) (1998-2010) bagi menentukan halatuju pembangunan sektor pertanian negara yang seterusnya.

Akibat daripada kelemahan yang wujud Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani telah menetapkan sasaran supaya mencapai lebihan (*surplus*) dalam imbangan perdagangan makanan menjelang tahun 2010 melalui Plan Tindakan BOT (*Balance Of Trade*). Pada masa ini, defisit negara dalam imbangan perdagangan makanan ialah sebanyak RM4.3 bilion. Jika defisit ini dibiarkan dan tiada tindakan diambil adalah dijangka defisit ini akan terus meningkat ke tahap lebih tinggi lagi. Pelan Tindakan BOT menggariskan sasaran serta tindakan yang perlu dilaksanakan untuk mengurangkan defisit dalam imbangan perdagangan makanan dan mencapai lebihan menjelang tahun 2010.

Melihat kepada perkembangan yang ada maka perbincangan yang seterusnya ialah berhubung dengan dasar pertanian ketiga yang bertujuan untuk menangani masalah yang tidak dapat diatasi melalui DPN 1 dan DPN2.

### **3.3.3 Dasar Pertanian Negara Ketiga (1998-2010)<sup>20</sup>**

Oleh kerana terdapatnya kekurangan di dalam mekanisme secara teratur dan berkesan semasa pelaksanaan di dalam DPN1 dan DPN2 maka di dalam DPN3 tumpuan dan pengkhususan yang lebih telah dilakukan. Antara mekanisme yang disediakan untuk pelaksanaan yang lebih berkesan ialah dengan mengadakan pelan tindakan yang terbahagi kepada tiga iaitu tindakan jangka pendek, sederhana dan jangka panjang.

Tindakan jangka pendek yang dilakukan adalah termasuk usaha mengenal pasti dan mengzonkan kawasan untuk pengeluaran tanaman makanan jangka pendek dan akuakultur, menyediakan kemudahan infrastruktur yang sesuai di kawasan-kawasan yang terlibat, menubuhkan pusat setempat untuk membekalkan maklumat berkaitan pertanian bagi menggalakkan penyertaan swasta dalam pengeluaran makanan serta menyediakan saluran pemasaran tambahan seperti pasar tani dan pasar terus.

Tindakan untuk jangka sederhana pula termasuklah penyediaan infrastruktur pemasaran seperti pasar borong, pusat pengumpulan dan jualan dengan kemudahan pengendalian dan pembungkusan di kawasan pengeluaran; penambahan saluran jualan runcit melalui pewartaan lokasi kekal untuk pasar tani; penggabungan tanah bagi pengeluaran tanaman

---

<sup>20</sup> Dasar Pertanian Negara Ketiga. Kementerian Pertanian Malaysia.



makanan secara estet; pengurangan kadar kerosakan lepas tuai; penubuhan pusat inkubator bagi mempercepatkan proses pengkomersilan penemuan penyelidikan; menggalakkan pertumbuhan industri dorongan eksport melalui usaha membangunkan Malaysia sebagai hub makanan halal dan mempromosikan jenama buatan Malaysia serta perolehan strategik bahan mentah dan produk makanan murah melalui pelaburan timbal balik dan peraturan dua hala.

Untuk tindakan jangka panjang pula tumpuan diberikan terhadap pembangunan tanaman buah-buahan kekal, ternakan ruminant, produk baru dan industri masa hadapan. Di samping itu pengukuhan pembangunan sumber manusia dalam bidang pertanian baru, pengenalan kepada langkah gentian import dan peningkatan usaha R&D turut dilakukan.

Di dalam DPN3 terdapat teras dan strategi yang turut digariskan. Antaranya ialah mengukuhkan sekuriti makanan dan memerangi inflasi, meningkatkan produktiviti dan daya saing sektor pertanian, menggalakkan penyertaan pihak swasta di dalam penghasilan makanan, meningkatkan eksport pertanian dan membangunkan sumber manusia. Pelaksanaan teras dan strategi ini dilakukan di dalam Rancangan Malaysia Kelapan 2001-2005 dan Rancangan Malaysia Kesembilan.

Bagi tujuan mengukuhkan sekuriti makanan dan memerangi inflasi pengeluaran makanan tempatan ditingkatkan dan tumpuan diberikan berdasarkan kepada perkara-perkara seperti berikut:<sup>21</sup>

- i) penghasilan pengeluaran produk makanan utama yang berdaya maju seperti produk perikanan, buah-buahan, sayuran dan produk ternakan serta produk makanan import terpilih
- ii) mewujudkan zon kekal pengeluaran makanan
- iii) menyediakan insentif khas dan mengukuhkan langkah sokongan lain termasuk penyediaan infrastruktur
- iv) mengiatkan lagi aktiviti R&D di samping mengurangkan kadar kerosakkan lepas tuai. Menggalakkan penggunaan amalan pertanian baik untuk meningkatkan kecekapan pengeluaran makanan yang berkualiti dan selamat dimakan.
- v) memperkukuhkan pembangunan institusi pembekal dan sokongan bagi mewujudkan rangkaian yang kukuh dengan sektor kecil makanan di samping memudahkan perkelompokan dalam sektor kecil ini.
- vi) memperbaiki sistem pemasaran untuk mengurangkan perantara pasaran serta memastikan harga yang berpatutan untuk pengeluar dan pengguna melalui pembaikan dalam saluran pemasaran selari seperti pasar tani, jualan terus dan perladangan secara kontrak.

---

<sup>21</sup> Rancangan Malaysia Ke Lapan (2001-2005). Jabatan Pertanian. April 2000

Untuk meningkatkan produktiviti dan daya saing dalam sektor pertanian pula, di antara beberapa langkah yang diambil ialah seperti berikut:-

- i) membangunkan produk baru untuk menyara sumber pertumbuhan bagi masa depan sektor pertanian dan mewujudkan industri baru yang bernilai tinggi
- ii) menggalakkan penanaman tanaman baru yang kurang menggunakan tenaga buruh. Contohnya spesies hutan, buluh dan rotan. Di samping itu digalakkan penggunaan sistem pengeluaran persekitaran terkawal berautomasi dan berjentera secara intensif.
- iii) memaksimumkan penggunaan sumber tanah melalui penggalakan perusahaan perhutanan, integrasi ternakan dengan tanaman ladang dan penggalakan perusahaan pertanian campuran berteknologi intensif dan berskala besar
- iv) penggalakan aktiviti nilai ditambah diperingkat ladang dan aktiviti hulu seperti memaksimumkan penggunaan sisa pertanian.

Seterusnya untuk menggalakkan penyertaan pihak swasta antara mekanisma yang dilakukan termasuklah:

- i) penubuhan Taman Kekal Pengeluaran Makanan/Taman Agro Teknologi
- ii) penubuhan Pusat Inkubator
- iii) penubuhan pangkalan data yang menyeluruh melalui bank tanah

- iv) penyewaan, pembajakan tanah melalui sistem *landlord-in-trust*

Antara strategi yang digubal untuk meningkatkan eksport pertanian pula ialah seperti berikut:

- i) menubuhkan hub makanan halal antarabangsa
- ii) mendapatkan laluan pasaran yang lebih luas bagi produk buatan Malaysia.
- iii) melakukan pendekatan pemasaran terus tanpa melalui negara ketiga.
- iv) mengadakan kempen mempromosi produk berjenama Malaysia di peringkat antarabangsa.

Selain daripada strategi yang dinyatakan di atas, pembangunan sumber manusia juga penting kerana untuk membangunkan bidang pertanian, kepakaran terutama yang melibatkan penggunaan teknologi-teknologi moden diperlukan. Di samping itu peralihan pesat daripada pendekatan berasaskan komoditi kepada pendekatan produk dalam pembangunan pertanian memerlukan pengetahuan dan maklumat. Penyediaan lebih ramai pekerja mahir dalam bidang baru seperti bioteknologi, mekanisasi dan automasi sistem pengeluaran di bawah persekitaran terkawal, penguatkuasaan langkah sanitari dan fitosanitari, standard dan gred, pemuliharaan sumber serta amalan perdagangan dan akuakultur yang baik adalah diperlukan demi meningkatkan lagi keupayaan di dalam bidang pertanian moden.

Selain daripada itu, jika diteliti berdasarkan faktor ekonomi terhadap pengeluaran hasil pertanian dan bekalan makanan, corak pemakanan masyarakat memainkan peranan yang penting. Contohnya permintaan terhadap susu dan hasil tenusu meningkat kerana kesedaran terhadap makanan sihat dan ini secara langsung membawa kepada meningkatnya import makanan yang membawa kepada defisit perdagangan. Contoh yang lain ialah permintaan terhadap daging lembu dan produknya yang semakin meningkat juga menyebabkan perkara yang sama berlaku.

#### **3.3.4 Pencapaian yang diperolehi melalui DPN 3**

Seperti yang dinyatakan sebelum ini dasar pertanian yang digubal merupakan rangka yang menentukan arah tuju pertanian negara yang seterusnya, manakala program-programnya dilaksanakan di dalam Rancangan Malaysia. Rancangan Malaysia Ketujuh 1996-2000 merupakan tempoh peralihan antara DPN2 dan DPN3. Di dalam Rancangan Malaysia Ketujuh di antara tumpuan yang diberikan ialah meningkatkan produktiviti melalui penggunaan sepenuhnya sumber pertanian secara lebih cekap dengan menggalakkan penyertaan sektor swasta dalam pertanian secara berskala besar, mengorientasi semula kaedah pengeluaran, mempercepatkan penggunaan teknik-teknik penjimatan buruh, menggalakkan usahasama dalam perikanan laut dalam dan

membangunkan lebih banyak kompleks pendaratan dan pemporsesan ikan, mengiatkan R&D dan menyusun semula agensi pertanian untuk menyelaraskan semula fungsi-fungsi mereka. Selain daripada itu beberapa program pertanian turut dilakukan seperti pembangunan *in-situ* dan tanah baru, Taman Teknologi Pertanian, pembangunan industri berasaskan pertanian dan khidmat sokongan pertanian.

Bagi meneliti pencapaian awal yang diperolehi melalui pelaksanaan DPN3, menurut laporan di dalam Rancangan Malaysia Kelapan pengeluaran pertanian secara keseluruhan telah mencatat kemajuan. Misalnya pengeluaran minyak sawit, lada hitam dan bunga-bunga menunjukkan kadar peningkatan yang ketara disebabkan oleh harga yang baik dipasaran dunia dan pasaran yang meluas.<sup>22</sup> Pengeluaran komoditi pertanian untuk industri turut meningkat iaitu minyak sawit 7.8 juta tan pada 1995 kepada 10.8 juta tan pada tahun 2000 dan lada hitam 13,000 tan pada 1995 kepada 24,000 tan pada 2000.

Untuk komoditi makanan, tumpuan DPN3 kepada keperluan meningkatkan pengeluaran makanan tempatan dan perolehan sumber makanan yang strategik untuk memastikan bekalan mencukupi, selamat, berkhasiat serta berkualiti tinggi pada harga berpatutan menyebabkan tahap sara diri beberapa jenis makanan telah meningkat.

---

<sup>22</sup> sila rujuk Rancangan Malaysia kelapan Jadual 8-4. Pengeluaran Komoditi Pertanian 1995-2005. ms. 222

Pengeluaran padi telah mencatat pertumbuhan 1.0 peratus setahun, buah-buahan mencatat pertumbuhan 6.2 peratus setahun, perikanan meningkat 4.0 peratus setahun, akuakultur meningkat 14 peratus setahun dan sektor ternakan mencatat peningkatan nilai ditambah sebanyak 3.1 peratus setahun.

Walaupun tahap sara diri beberapa jenis makanan meningkat tetapi import makanan didapati telah bertambah pada kadar 10.7 peratus setahun iaitu daripada RM7.8 bilion pada tahun 1995 kepada RM13 bilion pada tahun 2000. Keadaan yang berlaku ini disebabkan oleh kemerosotan nilai ringgit seperti yang telah dibincangkan sebelumnya serta berlakunya perubahan terhadap citarasa pengguna terhadap produk yang tidak dapat dikeluarkan dalam negeri.

Seterusnya pencapaian lain di dalam bidang pertanian berdasarkan Rancangan Malaysia Kesembilan ialah komoditi makanan dikatakan telah mencatat pertumbuhan yang positif kesan daripada pelaksanaan program dan projek yang dilakukan secara agresif. Eksport makanan telah meningkat pada kadar purata 8.7 peratus setahun iaitu lebih tinggi daripada kadar import 7.9 peratus.

Penyatuan sawah padi bersaiz kecil melalui konsep pertanian secara berkelompok, pelaksanaan Projek Sepuluh Tan Sehektar dan Amalan

Pertanian Baik (GMP) telah meningkatkan kadar pengeluaran padi dengan kadar purata 2.3 peratus setahun. Peluasan kawasan tanaman buah-buahan turut meningkatkan kadar purata pengeluaran pada kadar 9.8 peratus setahun. Ia ditumpukan kepada 15 jenis buah-buahan yang berpotensi. Pengeluaran kelapa turut meningkat kepada 4.8 peratus kerana penggunaan klon berhasil tinggi seperti Kelapa Matag dan Kelapa Pandan. Pengeluaran sayur-sayuran juga turut meningkat kepada 13.8 peratus hasil daripada peluasan kawasan tanaman, pelaksanaan aktiviti berasaskan estet secara intensif, penggunaan amalan pertanian yang baik serta peningkatan dalam kaedah pengendalian lepas tuai. Pengeluaran ikan turut meningkat iaitu pada kadar 1.6 peratus dan telah mencapai 1.6 juta tan metrik pada tahun 2005. Akhirnya bagi pengeluaran ternakan, daging kambing mencatat pertumbuhan yang tertinggi iaitu 10.8 peratus setahun dan daging lembu 10.2 peratus. Peningkatan ini adalah ekoran daripada penternakan yang dilakukan di kawasan ladang kelapa sawit dan getah serta pemeliharaan lembu secara fidlot oleh sektor swasta.<sup>23</sup>

Seterusnya hasil pencapaian di dalam projek tanam semula yang meliputi tanam semula getah kepada getah dan getah kepada kelapa sawit telah mencapai 77.6 peratus daripada sasaran. Tanaman semula getah kepada getah agak terjejas kerana harga getah yang tinggi pada ketika itu telah menyebabkan pekebun kecil menangguh aktiviti tanam semula.

---

<sup>23</sup> Rancangan Malaysia Ke-sembilan. Ms. 86-87



Penyatuan dan pemulihan tanah yang telah berjaya disatu dan dipulihkan merangkumi kawasan seluas 31,332 hektar tanah. Contohnya kawasan yang disatukan dibawah FELCRA telah melibatkan kawasan seluas 10,200 hektar. Di bawah Lembaga Pertubuhan Peladang pula, seluas 4,433 hektar tanah telah dipulihkan. Selain daripada itu tanah terbiar turut terlibat dalam pelaksanaan perladangan secara komersil bagi komoditi makanan. Seramai 3,159 orang petani telah terlibat dalam projek ini. Bagi Taman Kekal Pengeluaran Makanan, sebanyak 28 taman telah ditubuhkan dengan melibatkan kawasan seluas 2,007 hektar tanah dan 319 orang usahawan.

Seterusnya bagi memastikan perkhidmatan pemasaran dalam sektor kecil makanan dipertingkatkan, *FAMAX change* telah ditubuhkan pada tahun 2004. Di samping itu peluasan portal Agribazaar, ikan online, SIRIP dan Padi net turut dilakukan. Untuk menembusi pasaraya besar usaha mewujudkan lebih banyak kontrak pembekalan produk pertanian dilakukan. Pemasaran ikan laut misalnya dilakukan melalui persatuan nelayan yang bertindak sebagai pemborong. Pada tahun 2002 hanya 15 persatuan sahaja yang terlibat tetapi pada tahun 2005 ia telah meningkat kepada 43 persatuan. Keadaan ini menunjukkan terdapat sambutan daripada pihak nelayan yang sungguh memberangsangkan. Pembangunan piawaian

keselamatan makanan dilakukan bagi membolehkan produk pertanian tempatan dapat menembusi pasaran antarabangsa.<sup>24</sup>

Berdasarkan bidang penyelidikan dan pembangunan pula, sebanyak 535 projek telah dijalankan dan daripada jumlah itu sebanyak 90 projek telah dikomersilkan manakala 30 projek lagi sedia untuk dikomersilkan. Hasil daripada latihan dan khidmat pengembangan yang ditumpukan kepada pengkomersilan aktiviti pertanian, amalan pertanian moden, pengendalian lepas tuai, pemprosesan dan pemasaran, ia telah berjaya melatih kira-kira 260,930 usahawan dan petani.

Seterusnya demi untuk menjayakan projek-projek yang akan dilakukan di dalam Rancangan Malaysia Kesembilan pendekatan yang dilakukan adalah berdasarkan kepada beberapa objektif dan strategi yang bertujuan untuk mengatasi kelemahan dan kekurangan yang ada di dalam rancangan yang sebelumnya. Iaitu objektif dan strategi yang dilakukan adalah selaras dengan matlamat yang ingin dicapai dalam bidang penghasilan makanan seperti yang diunjurkan di dalam DPN3.

Berdasarkan objektif untuk membangunkan sektor pekebun kecil ke arah sektor moden, berdaya saing dan berupaya menjana pendapatan yang tinggi, strategi yang dilakukan ialah mengiatkan program latihan, pengembangan dan motivasi, pembangunan usahawan asas tani dan

---

<sup>24</sup> Ibid., Ms. 88-90

Pusat Pembangunan Usahawan, menyediakan infrastuktur dan kemudahan asas serta khidmat sokongan teknikal dan aktiviti mempelbagaikan ekonomi.

Seterusnya, berdasarkan objektif bagi menambah pengeluaran makanan untuk sekuriti makanan serta mengurangkan defisit dagangan makanan, strategi yang diambil ialah mengiatkan pelaksanaan projek yang komersial dan berdaya saing iaitu berfokus kepada komoditi. Contohnya seperti beras, buah-buahan, sayur-sayuran, tanaman ladang dan tanaman industri, pengezonan kawasan pengeluaran (TKPM - Taman Kekal Pengeluaran Makanan, ZIA - Zon Industri Akuakultur, kawasan pengeluaran ternakan) dan pembangunan berkelompok, meningkatkan produktiviti melalui mekanisasi dan automasi dan menggalakkan aktiviti-aktiviti pemprosesan, pemasaran, nilai ditambah dan rangkaian.

Objektif untuk mempertingkatkan daya saing dalam pengeluaran dan menambah pertumbuhan ekonomi pula, strategi yang digunakan ialah melalui pembangunan ladang bersepadu dan projek berkelompok ke arah ladang berskala komersial (estet mini), meningkatkan produktiviti melalui adaptasi teknologi baru (mekanisasi dan automasi, fertigasi dan bioteknologi), dan menggalakkan amalan pertanian moden (pelan perniagaan, pengurusan berpusat, pakej teknologi)

Bagi mencapai objektif menyediakan sistem penyampaian yang berkesan dan bersepadu kepada komuniti tani, strategi yang dilakukan berfokus kepada kumpulan sasaran (petani dan usahawan asas tani), mempertingkatkan kerjasama antara agensi dalam menyediakan perkhidmatan, mengiatkan perkhidmatan bersepadu dan bantuan dalam rangkaian bekalan (supply chain).<sup>25</sup>

Untuk mencapai objektif bagi melibatkan sektor swasta dalam pengeluaran makanan, strategi yang diambil ialah dengan menyediakan infrastuktur dan kemudahan asas di zon atau kawasan pengeluaran. Contohnya melalui Taman Kekal Pengeluaran Makanan (TKPM), Zon Industri Akuakultur (ZIA) dan lain-lain lagi. Ia bertujuan bagi menarik sektor swasta untuk menyediakan khidmat sokongan teknikal dan nasihat, memudahcara usahasama di antara sektor swasta sebagai *anchor company* dan usahawan tani dalam projek berkelompok dan menyediakan insentif bukan fiskal untuk menggalakkan lagi pelaburan daripada sektor swasta.

Objektif untuk membangunkan kemahiran dan pengetahuan sumber manusia pula, antara strategi yang dibuat ialah mengiatkan pembangunan sumber manusia bagi para petani, mempertingkatkan kemahiran melalui latihan dan program motivasi, mengiatkan promosi dan pemindahan

---

<sup>25</sup> R&D, pemberian input, kemudahan lepas tuai, kredit dan insentif, peralatan dan logistik serta pasaran dan mengamalkan inisiatif peningkatan kualiti dalam proses kerja

teknologi kepada para petani dan membangunkan keupayaan staf dari segi sikap, kemahiran dan pengetahuan.

Seterusnya bagi mencapai objektif untuk memelihara dan menggunakan sumber-sumber pertanian secara mampan, strategi yang dilakukan ialah dengan mengiatkan perkhidmatan undang-undang dan penguatkuasaan melalui perkhidmatan kuarantin dan regulatori. Contohnya seperti pelesenan akuakultur dan penternakan, menggalak skim akreditasi dan pensijilan berdasarkan standard antarabangsa seperti GAP, SPS (Sanitary and phytosanitary requirements), GAHP, GMP, HACCP, dan lain-lain, melindungi dan memelihara sumber-sumber genetik tempatan (asli) dan kawasan perlindungan tertentu seperti kawasan perairan perlindungan ikan.

Akhirnya untuk mencapai objektif untuk meningkatkan eksport pertanian, antara strategi yang digubal ialah dengan menubuhkan hab makanan halal antarabangsa (bahagian ini akan dibincangkan dengan lebih lanjut dalam bab yang seterusnya), mengadakan laluan pasaran dengan membuat kerjasama dua hala bagi meluaskan lagi produk buatan Malaysia, pemasaran terus iaitu pemasaran tanpa melalui negara ketiga dan lain-lain lagi.

Seterusnya di dalam DPN3 juga terdapat dua pendekatan strategik baru yang turut diperkenalkan selain daripada yang dibincangkan sebelum ini. Pertama ialah pendekatan perhutani dan kedua ialah pendekatan berasaskan produk.

Pendekatan perhutani bertujuan untuk mengatasi masalah sumber yang semakin berkurangan termasuk tanah dan bahan mentah. Perhutani ialah singkatan daripada perkataan pertanian dan perhutanan. Pertanian dan perhutanan dianggap mempunyai hubungan yang rapat. Dengan penggabungan antara pertanian dan perhutanan ia diharap dapat mewujudkan asas pengeluaran yang lebih luas bagi kedua-dua sektor. Pendekatan ini memungkinkan percampuran yang lebih meluas perusahaan perhutani dan mengoptimumkan penggunaan sumber terutama tanah; produk pertanian dan perhutanan di atas tanah pertanian yang sama dilakukan bagi mengurangkan tekanan permintaan ke atas kawasan pertanian yang baru; menyokong pelbagai hubungan simbiotik seperti penanaman spesies hutan dengan tanaman industri untuk mengoptimumkan penggunaan tanah dan memaksimumkan pulangan dan akhirnya supaya peluang mendapatkan hasil pulangan yang awal dan berterusan dapat dilakukan.

Pendekatan strategik kedua yang berasaskan produk pula bertujuan untuk mengukuhkan dan melengkapkan pembangunan perindustrian tani

berasaskan kelompok seperti yang dicadangkan dalam Pelan Induk Perindustrian Kedua (1996-2005). Pendekatan ini menitik berat aspek memenuhi keperluan tertentu pasaran khusus dan pengguna seluruh dunia. Apa yang dilakukan ialah produk utama dan pasaran dikenali pasti berasaskan permintaan, cita rasa dan potensi pasaran. Dengan pendekatan ini ia akan dapat mengenal pasti peluang untuk memperluas dan mengukuhkan pasaran melalui penyampaian petunjuk pasaran, menggalakkan pengeluaran hasil pertanian yang berkualiti dan bernilai tinggi, mengukuhkan peranan industri pertanian dan perhutanan hulu dalam mengukuhkan yang hiliran dan sektor lain dalam ekonomi, menggalakkan integrasi horizontal dan pemusatan aktiviti yang boleh menambah nilai ditambah seperti pengasingan, penggredan, pembungkusan dan pemprosesan di peringkat ladang, meluaskan skop pembangunan pertanian dan perhutanan disamping membuka peluang perniagaan yang lebih luas melalui satu sistem rangkaian. Ia bertujuan untuk meningkatkan produktiviti dan daya saing sektor pertanian di peringkat global tanpa melupakan persaingannya dengan sektor lain dalam negara ini, khususnya sektor perkilangan.

Menyentuh tentang globalisasi, konsep globalisasi dan liberalisasi di bawah Pertubuhan Perdagangan Dunia (World Trade Organisation, WTO) sudah menjadi buah mulut dalam kamus ekonomi antarabangsa. Di bawah konsep ini, negara di dunia dikatakan sudah menjadi “satu” dan di bawah

WTO dan AFTA, menjelang 2003 (AFTA) dan 2005 (WTO) perdagangan antara negara-negara adalahlah bebas tanpa sekatan. Oleh yang demikian, dalam konteks pertanian negara, negara harus bersedia menerima import barangan pertanian yang lebih murah (kerana tiada tariff) sekiranya negara tidak berupaya mengeluarkan barangan dengan harga yang kompetitif. Dari segi perdagangan pula, eksport pertanian kita tidak boleh menembusi pasaran antarabangsa sekiranya barangan yang dijual mahal iaitu lebih mahal berbanding dengan negara pengeluar lain terutamanya dari Thailand dan Indonesia. Keadaan ini merupakan salah satu kesan globalisasi ekonomi ke atas sektor pertanian.

Melalui peningkatan produktiviti dan daya saing sektor pertanian ini bermakna *industri nilai tambah* dalam sektor pertanian juga perlu ditingkatkan. Pada umumnya ia dikenali sebagai industri hiliran. Kebanyakan industri hiliran adalah berbentuk industri pemprosesan atau pembuatan hasil-hasil pertanian. Pertumbuhan industri ini memberi kekuatan langsung kepada pertanian asas. Contohnya industri tanaman kelapa sawit menjadi produktif dan kuat kerana adanya industri pemprosesan minyak sawit dan industri makanan yang berasas minyak sawit.



Memandangkan tumpuan yang mendalam telah diberikan oleh pihak kerajaan kepada bidang pertanian maka perbincangan yang seterusnya ialah berkaitan dengan pengeluaran makanan dan isu sekuriti makanan.

### **3.4      Pengeluaran Makanan dan Isu Sekuriti Makanan**

Analisis peluang pelaburan dan pembiayaan dalam sektor pertanian tidak sempurna tanpa mengupas aspek-aspek penting Dasar Pertanian Negara dan hubungannya dengan peningkatan pengeluaran makanan. Tujuan meningkatkan pengeluaran makanan adalah bagi mengurangkan kos bil makanan yang diimport kerana ia sentiasa terdedah kepada risiko harga antarabangsa. Pada tahun 2000, jumlah import makanan telah mencecah kepada RM10.5 bilion berbanding dengan eksportnya iaitu RM5.2 bilion. Defisit perdagangan ialah sebanyak RM5.3 bilion. Pada tahun 2005 pula import makanan ialah sebanyak RM15.4 bilion dan eksport pula ialah RM 7.9 bilion iaitu defisit perdagangannya ialah RM 7.5 bilion. Dengan strategi meningkatkan makanan, defisit ini dijangka berkurangan kepada RM1.3 bilion pada 2010.

Strategi menambahkan sumber bekalan makanan dalam negara bukan sahaja dapat mengurangkan tekanan inflasi yang diimport malah ia juga boleh membantu pengeluar-pengeluar makanan dalam negara untuk meningkatkan pendapatan mereka.

Sebelum perbincangan seterusnya dilakukan pada pendapat penyelidik adalah lebih baik dibincangkan terlebih dahulu apakah yang dimaksudkan dengan sekuriti makanan dan hubungannya dengan pengeluaran makanan.

### **3.4.1 Definisi sekuriti makanan**

Sekuriti makanan boleh didefinisikan sebagai akses bagi semua penduduk ke atas makanan yang cukup untuk hidup sihat dan aktif dan ia boleh dibahagikan kepada tiga komponen utama iaitu pengeluaran makanan yang cukup, penawaran yang stabil dan penduduk yang terpencil dan tersisir mempunyai akses kepada makanan.<sup>26</sup>

Konsep sekuriti makanan adalah berbeza mengikut tahap. Misalnya, di peringkat antarabangsa, sekuriti makanan membawa maksud pertanggungjawaban semua negara bagi memastikan pasaran negara dan harga makanan adalah stabil. Walau bagaimanapun, di tahap sesebuah negara, sekuriti makanan boleh didefinisikan sebagai keupayaan sesebuah negara untuk memastikan penawaran makanan yang konsisten dalam pasaran domestik. Bagi seseorang individu pula, ia boleh diterjemahkan

---

<sup>26</sup> Food and Agriculture Organisation.1983. *A Reappraisal of the Concepts and Approaches*, Director General's Report on World Food Security, Committee on World Food Security, Eighth Session in Helmuth J.W. and S.R.Johnson (eds.) (1989), 1988. *Proceedings of 1988 World Food Conference, Volume II: Issue Papers*, Iowa: Iowa State University Press, p. 19.

sebagai setiap orang perseorangan mempunyai bekalan makanan yang mencukupi dan memenuhi keperluan pemakanan yang dianggap standard.

### **3.5 Perkembangan Polisi Sekuriti Makanan**

Terdapat tiga kaedah utama yang digunakan dalam usaha untuk mencapai tahap sekuriti makanan iaitu sara diri dalam makanan, himpunan stok dalam negara dan di tahap antarabangsa. Dalam polisi makanan, Malaysia telah menggabungkan kaedah sara diri dan penyimpanan stok bagi padi dan beras. Walaupun polisi sekuriti makanan tidak digariskan secara nyata tetapi kerajaan Malaysia telah menyerapkan kepentingannya dalam erti kata sara diri dan ia merujuk kepada beras dan padi bagi tempoh 1960-an hingga 1980-an. Selepas DPN1 diperkenalkan pada tahun 1984, barulah makanan lain diambilkira di samping padi dan beras.<sup>27</sup>

Jika dilihat berdasarkan catatan sejarah, pada sekitar tahun 1960-an agenda pengeluaran padi dan beras merupakan agenda utama dalam pembangunan pertanian. Pada ketika itu objektif sara diri telah digabungkan dengan objektif ekuiti yang bertujuan untuk memastikan

---

<sup>27</sup> Fatimah Mohd. Arshad. 1992. *Padi and Rice Policy in Malaysia: Its Evolution and Impact*. Dalam Terry King et al., (eds.) *Rural Development in Malaysia*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka. Ms. 293-312.

petani memperoleh pendapatan tinggi di samping memberi penawaran beras yang stabil kepada pengguna.

Penawaran beras domestik telah dipantau melalui skim stokpail. Sistem ini digunakan untuk memastikan stok rezab mencukupi sekiranya berlaku krisis atau darurat. Tetapi sistem ini hanya berfungsi dalam tahun 1957 sebagai stok penimbal. Iaitu beras dibeli apabila harga rendah dan dijual semula dalam pasaran apabila harga meningkat. Ia bertujuan untuk menstabilkan harga padi di dalam pasaran domestik. Menjelang awal 1970-an, skim stok penimbal tidak lagi berkesan untuk mencapai objektif kestabilan harga beras kerana beberapa faktor. Contohnya seperti kos pengendalian yang tinggi, kuantiti stok yang terlalu kecil untuk memberi kesan ke atas pasaran dan lain-lain.<sup>28</sup>

Pada tahun 1970-an, sara diri masih lagi menjadi tema utama polisi sekuriti makanan negara. Pada ketika itu strategi utama yang telah diambil oleh kerajaan adalah melalui campur tangan dalam sektor pengeluaran dan pemasaran komoditi ini. Tahun 1970-an telah menampilkan beberapa perubahan ketara dalam pasaran padi. Antaranya ialah kerajaan telah

---

<sup>28</sup> Fatimah Mohd. Arshad. 1996. *Food Security*, in Jomo K.S. and Ng Suew Kiat (eds.), *Malaysia's Economic Development: Policy and Reform*. Kuala Lumpur: Pelanduk Publications. Ms. 107-130.

menubuhkan Lembaga Padi dan Beras Negara (LPN) sebagai satu institusi yang diamanahkan untuk menjamin harga padi yang tinggi kepada petani dan menjamin harga dan kualiti beras yang berpatutan kepada pengguna. Dasar yang digunakan adalah melalui kawalan harga dan penglibatan LPN dalam perkilangan beras. LPN telah memonopoli import, perlesenan ke atas peniaga padi dan beras, pemberian subsidi baja percuma kepada petani bersawah kecil dan bayaran pindahan dalam bentuk subsidi harga kepada pesawah. Keadaan ini menunjukkan industri padi dan beras negara tidak lagi dipandu oleh kuasa pasaran bebas tetapi ia diarah dan diberi perlindungan oleh kerajaan.<sup>29</sup>

Polisi campur tangan yang mendalam di dalam pengeluaran padi telah membawa kepada beberapa implikasi dan kesan ekonomi yang pelbagai. Contohnya menjelang 1972, kadar sara diri beras negara adalah sebanyak 91 peratus. Keadaan ini merupakan tahap sara diri yang tertinggi yang pernah dicapai oleh negara. Seterusnya pada tahun 1975, tahap sara diri bagi beras ialah 89 peratus dan pada tahun 1980 pula ialah sebanyak 88 peratus. Jika dilihat kesannya kepada tahap kemiskinan di kalangan petani, ia didapati menurun daripada 80 peratus dalam tahun 1976 kepada 57 peratus dalam tahun 1984. Namun untuk mencapai objektif yang ditetapkan ia telah melibat kos yang tinggi kepada kerajaan dalam bentuk kewangan dan bukan kewangan kerana lebih daripada 46 peratus

---

<sup>29</sup> Ibid.,

pendapatan petani adalah disumbangkan daripada subsidi padi (baja dan tunai).<sup>30</sup>

Berhubung dengan pemberian subsidi tunai kepada petani pula didapati pengagihannya tidak setara. Iaitu terdapat agihan faedah yang condong kepada petani yang bersawah besar. Sebagai contohnya dalam tahun 1986, sejumlah 44% petani telah menerima subsidi harga kurang daripada RM500 setahun tetapi nilai subsidi yang diterima hanya 8% daripada jumlah yang diagihkan kepada petani yang menuntut subsidi. Sebaliknya 4% daripada kesemua petani telah menerima subsidi melebihi RM4500, dengan nilai kupon yang bernilai 19% dari nilai seluruh kupon yang diagihkan. Nyata skim ini telah menjurangkan perbezaan pendapatan antara pesawah bersawah besar dan yang kecil.<sup>31</sup>

Seterusnya, setelah diperkenalkan Dasar Pertanian Negara pada tahun 1984, tumpuan terhadap sekuriti bahan makanan telah berkembang kepada makanan lain seperti perikanan, ternakan, ayam daging, lembu, tenusu, buah-buahan dan sayur-sayuran iaitu tidak kepada beras semata-mata. Perkembangan ini telah menyebabkan tahap sara-diri untuk padi

---

<sup>30</sup> Fatimah Mohd Arshad. 1993. *Padi and Rice Policy: Its Evolution and Impact*, in King V.T. and Nazaruddin Mohd. Jali (eds.), *Issues in Rural Development in Malaysia*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka. ms. 293-312.

<sup>31</sup> Ibid.,

telah diturunkan kepada 55-65%. Ia diturunkan sebagai respons kepada perkembangan dalam dan luar negara. Perkembangan dalam negara bererti berlakunya pertumbuhan pesat sektor pembuatan. Akibatnya ia telah menyebabkan berlakunya kekurangan di dalam tenaga buruh dan wujudnya persaingan dalam penggunaan tanah. Sebagai bukti berdasarkan analisa yang dilakukan oleh pengkaji, pada tahun 1980 keluasan tanaman padi ialah 735,215 hektar dan pada tahun 1984 ia meningkat kepada 769,750 hektar. Tetapi pada tahun 1985 keluasan tanaman telah menurun kepada 649,325 dan ia terus menurun kepada 647,439 pada tahun 1988 dan 645,749 pada tahun 1995.

Perkembangan sektor pembuatan ini telah memainkan peranan penting dalam pertumbuhan ekonomi negara. Misalnya, dasar penggantian import yang diamalkan dalam tahun 1960-an telah diubah kepada pelaksanaan strategi berorientasikan eksport dalam tahun 1970-an. Seterusnya, penggubalan Plan Induk Perindustrian pada tahun 1985 telah mempercepatkan lagi pembangunan perindustrian. Kesan daripada perubahan yang berlaku sumbangan sektor pertanian kepada KDNK telah menurun iaitu daripada 31 peratus pada tahun 1970 kepada 21 peratus pada tahun 1985. Sebaliknya, sumbangan sektor pembuatan kepada KDNK pula telah meningkat daripada 13 peratus pada tahun 1970 kepada 20 peratus pada tahun 1985. Daripada segi eksport pula, sumbangan sektor pertanian turut terjejas iaitu ia telah menurun daripada 57 peratus

kepada 29 peratus manakala sumbangan sektor pembuatan telah meningkat daripada 8 peratus kepada 21 peratus pada tempoh masa yang sama. Implikasi yang besar hasil daripada perubahan ini ialah bagi mengukuhkan sektor pertanian di dalam persaingan dengan sektor pembuatan, sektor padi dianggap tidak lagi memberikan pulangan yang lumayan berbanding komoditi lain seperti kelapa sawit, getah, koko dan tanaman pertanian yang mempunyai nilai komersial yang tinggi, yang menyumbang kepada industri asas tani. Keadaan ini merupakan salah satu faktor besar yang telah mendorong negara untuk memberi tumpuan kepada perkembangan makanan yang lain.

Perkembangan yang seterusnya ialah pada tahun 1992 iaitu kerajaan telah melancarkan Dasar Pertanian Negara Kedua. Ia bertujuan untuk mencapai pembangunan seimbang antara sektor pertanian dan pembuatan, meningkatkan lagi integrasi sektor pertanian dengan sektor-sektor lain terutama pembuatan, pembangunan industri makanan pada tahap yang lebih tinggi dan menyeluruh serta pembangunan mapan sektor pertanian. Hasilnya dasar ini telah berjaya menampilkan beberapa perubahan yang ketara dalam sektor pertanian khususnya sektor makanan. Kesan besar yang diperolehi hasil daripada perubahan ini ialah rantai di antara sektor pertanian dan sektor pembuatan dapat diperkukuhkan. Keadaan ini terbukti melalui jumlah komoditi pertanian yang digunakan



untuk menghasilkan keluaran akhir telah meningkat pada kadar di antara 7.4 peratus hingga 12.5 peratus setahun bagi tempoh lima tahun iaitu 1991-1995.

Perkembangan yang seterusnya ialah apabila DPN3 di perkenalkan pada tahun 1998. Pengeluaran komoditi makanan seperti perikanan, ternakan, padi, buah-buahan dan sayur-sayuran telah ditingkatkan melalui pembukaan kawasan baru, penggunaan tanah secara lebih intensif, penggunaan teknologi baru, penggunaan benih berhasil tinggi dan bioteknologi. Perusahaan komersil berskala sederhana dan besar dipertingkatkan melalui lebih banyak kawasan kekal pengeluaran diadakan seperti Taman Teknologi Pertanian, Taman Hortikultur Bandar, Ladang Satelit dan Ladang Getah yang menjalankan pertanian secara integrasi.

Seterusnya, selaras dengan Dasar Bioteknologi Negara, penggunaan bioteknologi dalam pertanian untuk mewujudkan kekayaan baru terutama pengeluaran klon berhasil tinggi, baka haiwan dan benih ikan yang lebih baik terus dipergiatkan. Di samping itu industri pemprosesan makanan turut digiatkan terutama untuk menghasilkan produk halal. Ia dilaksanakan dengan menubuhkan Taman Makanan Halal, pengeluaran Sijil Halal Negara MS 1500:2004 dan mengeluarkan Garis Panduan Am

dalam Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan Makanan Halal sebagai premium untuk makanan halal. Tambahan lagi Penubuhan Terminal Makanan Negara (TEMAN) turut akan diadakan sebagai langkah untuk meningkatkan pengumpulan, pengedaran dan pemasaran hasil pertanian tempatan dan keluaran industri berasaskan makanan. Pusat pengumpulan dan pengedaran yang baru turut akan dilaksanakan di Sabah dan Sarawak. Di samping itu perniagaan keluaran makanan menggunakan ICT turut akan dilaksanakan dan akan dinaik taraf. Seterusnya Perbadanan Pembangunan Perdagangan Luar Malaysia turut akan mempertingkatkan usaha untuk mempromosi keluaran pertanian dan keluaran berasaskan pertanian negara demi untuk memperkukuhkan pemasaran dan pembuatan rangkaian secara global.

### **3.6 Tahap Sara Diri Makanan**

Setelah melihat kepada perkembangan polisi sekuriti makanan adalah tidak lengkap sekiranya tidak dibincangkan tentang perkembangan tahap sara diri makanan. Ini kerana polisi sekuriti makanan sebenarnya terlibat dalam mencorakkan bentuk tahap sara diri yang diberi penekanan. Misalnya berlaku perkembangan makanan lain selain daripada beras sebagai tahap sara diri.

Hasil daripada aktiviti yang dijalankan kita dapat melihat bahawa pencapaian tahap sara diri bagi tempoh 15 tahun kebelakangan ini yang berjaya dicapai bukan saja melibatkan beras tetapi ia juga turut melibatkan makanan lain seperti buah-buahan, sayur-sayuran, hasil keluaran perikanan, berbagai-bagai jenis daging, telur dan susu. Keadaan ini ditunjukkan seperti di dalam Jadual 3.0.

Jadual 3.0:Tahap Sara Diri Komoditi Makanan (%)

Komoditi	1990	1995	2000	2005	2010*
Beras	80	76.3	71	72	90
Buah-buahan 94	88.9	91.3	117	138 <sup>32</sup>	
Sayur-sayuran 93	71.6	88.5	74	108	
Keluaran perikanan	91	92.0	89	91	104
Daging lembu 30	19.2	22.7	23	28	
Daging kambing	10	6.0	6.4	8	10
Daging babi	117	104.0	80	107	132
Daging ayam itik	115	110.7	127.8	121	122
Telur	109	110.3	138.8	113	115
Susu	4	3.5	4.0	5	5

\*Anggaran

Sumber: Rancangan Malaysia yang diubahsuai, pelbagai tahun.

### 3.6.1 Beras (padi)

Berdasarkan analisa yang telah dilakukan oleh penyelidik pada peringkat awal jika dilihat berdasarkan tahap saradiri padi pada tahun 1936 negara hanya dapat menghasilkan 39% keperluan dan pada tahun 1947 ianya meningkat kepada 52%. Seterusnya berdasarkan sumber

<sup>32</sup> Tahap sara diri yang melebihi seratus peratus menggambarkan pengeluaran yang dilaksanakan adalah secara berskala besar di zon yang terlibat. Di samping itu bagi buah-buahan misalnya pendekatan pembangunan secara berkelompok dan tumpuan kepada sembilan jenis buah-buahan yang mempunyai potensi eksport menyebabkan peratus akan melebihi seratus.

daripada Pertubuhan Makanan dan Pertanian (FAO) pada tahun 1998, negara telah mengeluarkan sebanyak 1.93 juta tan padi iaitu 66% tahap saradiri. Manakala pada tahun 2000 pengeluaran padi telah bertambah kepada 2.14 juta tan iaitu 70% tahap sara diri. Pada tahun 2002 pula, pengeluaran padi telah meningkat kepada 2.19 juta tan iaitu memenuhi 74% tahap saradiri dan pada 2004 hasil pengeluaran padi ialah 2.18 juta tan iaitu 74.5% tahap saradiri.

Seterusnya bagi menentukan keperluan tahap saradiri mencapai 65% menjelang 2010, negara perlu mengeluarkan 2.29 juta tan padi pada 2005 iaitu penghasilan padi telah ditetapkan pada paras 4.5 tan sehektar dalam tahun 2005 dan 5.5 tan sehektar dalam tahun 2010. Peningkatan pengeluaran ini akan dapat dicapai melalui peningkatan hasil dan kekerapan tanaman dilakukan iaitu daripada 177% kepada 185%<sup>33</sup> khususnya bagi jelapang padi utama<sup>34</sup>.

Berdasarkan Jadual 3.0, tahap sara diri bagi beras telah menurun daripada 76.3 peratus pada tahun 1995 kepada 71.0 peratus pada tahun 2000 iaitu penurunan sebanyak 5.3 peratus walaupun beberapa teknik moden dalam pengeluaran padi telah digunakan. Ia tidak banyak membantu untuk memperbaiki produktiviti dalam pengeluaran padi. Antara

---

<sup>33</sup> Rancangan Malaysia Kelapan 2001-2005, Jabatan Pertanian. April 2000. ms. 34

<sup>34</sup> yang dimaksudkan dengan jelapang padi utama ialah skim pengairan yang besar iaitu keluasannya melebihi 4000 hektar dan diiktiraf oleh Kerajaan dalam Dasar Pertanian Negara sebagai kawasan utama pengeluaran padi. Terdapat lahan jelapang padi iaitu MADA, KADA, PKSM, PBLs, PPPB. P. Pinang, Seberang Perak, KETARA dan Kemasin Semarak.

teknik baru yang digunakan ialah penanaman secara serakan bagi menggantikan cara tradisional, pengenalan cara bajakan moden dan mesin tuaian moden. Sebenarnya, tahap sara diri bagi beras telah menurun daripada rekod tertinggi yang pernah dicapai pada tahun 1972 iaitu 91.0 peratus. Kesannya dapat dilihat dari penurunan di dalam output beras kepada 1.14 juta tan pada tahun 1990 di mana ia menunjukkan tahap sara diri hanya 80 peratus sahaja. Walau bagaimanapun ia mencatat pertumbuhan sebanyak 1.0 peratus setahun iaitu daripada 2.1 juta tan pada tahun 1995 kepada 2.2 juta tan pada tahun 2000 hasil daripada peningkatan produktiviti.

Namun, tahap sara diri bagi beras meningkat daripada 71.0 peratus pada tahun 2000 kepada 72.0 peratus pada tahun 2005. Adalah dijangkakan pada tahun 2010 pengeluaran padi akan terus ditingkatkan demi untuk mencapai tahap sara diri kepada 90 peratus.

Untuk meningkatkan lagi hasil, penggunaan jentera dalam pengeluaran padi dan penyatuan sawah-sawah kecil melalui peladangan berkelompok dan secara estet telah dilakukan. Di samping itu penglibatan sektor swasta dengan lebih meluas juga turut dilakukan. Hasilnya, hampir keseluruhan kerja di ladang dalam kawasan utama tanaman padi telah

menggunakan jentera sepenuhnya. Ini telah menyebabkan purata hasil telah dapat ditingkatkan daripada 4.0 tan kepada 5.8 tan sehektar.<sup>35</sup>

Melalui konsep pertanian secara berkelompok di lapan kawasan jelapang padi serta pelaksanaan Projek Sepuluh Tan Sehektar telah membolehkan penggunaan Amalan Pertanian Baik (GAP) yang meluas dan pengurusan ladang yang lebih baik. Oleh itu pengeluaran padi telah meningkat pada kadar purata 2.3 peratus setahun dan dijangka akan mencapai 90 peratus tahap sara diri pada tahun 2010.<sup>36</sup>

### **3.6.2 Sayur-sayuran**

Bagi tanaman sayur-sayuran pula ia menunjukkan peningkatan yang agak ketara. Pengeluarannya meningkat daripada 718,000 tan pada tahun 1995 kepada 1,019,000 tan pada tahun 2000 . Tahap sara diri bagi tanaman ini turut meningkat iaitu daripada 72.0 peratus pada tahun 1995 kepada 89.0 peratus pada tahun 2000 dan ianya dijangka terus meningkat kepada 96.0 peratus pada tahun 2005. Seterusnya adalah dianggarkan pada tahun 2010 tahap sara diri akan meningkat kepada 108 peratus. Ini seperti yang ditunjukkan di dalam Jadual 3.0. Ertinya pengeluaran sayur-sayuran akan ditumpukan kepada jenis yang bernilai tinggi untuk penggunaan tempatan dan pasaran eksport terpilih. Contohnya ia akan

---

<sup>35</sup> Rancangan Malaysia keLapan ms. 224-225.

<sup>36</sup> Rancangan Malaysi keSembilan ms. 86.

dilaksanakan melalui Program Buku Hijau untuk menggalakkan pengeluaran makanan oleh masyarakat setempat.

Seterusnya, peningkatan ini turut dirangsang oleh teknik yang digunakan seperti penggunaan baja bukan organik yang menyumbang kepada peningkatan pengeluaran dan produktiviti. Selain daripada itu peningkatan ini adalah hasil daripada peluasan kawasan tanaman pelaksanaan aktiviti berasaskan estet secara intensif, produktiviti yang tinggi hasil daripada amalan pertanian yang baik serta peningkatan dalam kaedah pengendalian lepas tuai. Pengeluaran sayur-sayuran secara organik turut digalakkan dengan pengenalan kepada Skim Organik Malaysia yang membolehkan penanam menjual keluaran mereka pada harga premium. Sehingga tahun 2005 sebanyak 132 hektar kebun sayur-sayuran organik telah diberi pengesahan di bawah skim ini.

### **3.6.3 Perikanan**

Perikanan yang terdiri daripada kumpulan perikanan laut dan akuakultur merupakan jenis makanan utama. Dari segi pengeluaran merujuk kepada Jadual 3.0, sektor ini telah mencatatkan penurunan iaitu sebanyak 4.0 peratus setahun daripada 1.5 juta tan pada tahun 1995 kepada 1.2 juta tan pada tahun 2000. Tetapi pengeluaran ikan telah meningkat pada kadar purata 1.6 peratus setahun iaitu mencapai 1.6 juta tan metrik pada tahun 2005 sehingga mampu menampung tahap sara diri

sebanyak 91 peratus. Adalah dianggarkan bahawa tahap sara diri sektor perikanan ini akan terus meningkat kepada 104 peratus hasil daripada aktiviti dan dasar yang dibentuk oleh kerajaan di dalam membantu meningkatkan lagi hasil keluaran. Peningkatan pengeluaran dalam sektor ini disebabkan banyak bekas-bekas lombong yang terdapat di Perak dan Selangor dijadikan kolam ternakan ikan air tawar. Selain daripada itu peningkatan keluaran adalah ekoran permintaan yang tinggi terhadap ikan air tawar dalam pasaran tempatan dan adanya peningkatan tangkapan hasil laut serta peluasan aktiviti akuakultur yang mula menunjukkan hasil yang meningkat pada tahun 2000-2005 seperti yang telah dibincangkan dengan lebih mendalam di bahagian 3.3.8.

Selain daripada apa yang dinyatakan di atas pengeluaran ikan akan ditumpukan kepada peluasan akuakultur dan aktiviti penangkapan ikan laut dalam. Akuakultur termasuk penternakan ikan laut yang akan ditumpukan kepada jenis yang bernilai tinggi seperti siakap, kerapu dan udang harimau.

#### **3.6.4 Ternakan**

Sektor ternakan terdiri daripada pengeluaran daging lembu, kambing, ayam-itik, babi, telur dan susu. Pengeluaran ayam-itik telah meningkat di mana lebih daripada 100.0 peratus tahap sara diri bagi tempoh 1995 hingga 2000 telah dicapai. Pada tahun 1995, ia mencapai



111.0 peratus, pada tahun 2000 (126.0 peratus) dan pada tahun 2005 ia dijangka mencapai 143.0 peratus. Walaupun begitu, bagi pengeluaran daging babi, pengeluarannya menurun sebanyak 11.9 peratus setahun bagi tempoh 1995-2000 di mana pada tahun 1995, pengeluarannya berjumlah sebanyak 283,000 tan dan pada tahun 2000 sebanyak 150,000 tan. Penurunan dalam pengeluaran ini membawa kepada penurunan tahap sara diri iaitu daripada 104.0 peratus pada tahun 1995 kepada 80.0 peratus pada tahun 2000.

Salah satu faktor utama yang menyebabkan berlakunya kemerosotan dalam pengeluaran daging babi ialah serangan virus JE dan Nipah. Walau bagaimanapun pengeluaran daging babi telah meningkat pada kadar 5.5 peratus setahun setelah pulih daripada wabak virus Nipah.

Seterusnya pengeluaran ternakan telah mencatat pertumbuhan positif dalam tempoh 2000-2005. Daging kambing misalnya telah mencatat pertumbuhan yang tertinggi pada kadar 10.8 peratus setahun diikuti oleh daging lembu pada kadar 10.2 peratus setahun. Peningkatan ini sebahagian besarnya adalah disumbangkan oleh penternakan lembu dan kambing dikawasan ladang kelapa sawit dan getah serta pemeliharaan lembu secara *feedlot* oleh sektor swasta.

Industri ayam itik termasuk pengeluaran telur di dapati merosot kerana diancam wabak selsema burung pada tahun 2003. Merujuk kepada Jadual 3.0, pada tahun 2000 sebanyak 127 peratus tahap sara diri bagi daging ayam itik dan sebanyak 138 peratus bagi telur dilaporkan. Tetapi ia merosot kepada 121 peratus bagi ayam itik dan 113 peratus bagi telur pada tahun 2005. Walaupun merosot ianya masih tetap bertahan hasil daripada penggunaan sistem reban tertutup secara meluas.

Adalah dianggarkan bahawa tahap sara diri bagi lembu, kambing, babi daging ayam dan itik akan terus meningkat pada tahun 2010 seperti yang dinyatakan di dalam Jadual 3.0. Faktor yang menggalakkan berlakunya peningkatan ini ialah pembangunan industri ternakan akan lebih ditumpukan kepada pelbagai aktiviti di sepanjang rantai nilai termasuk pengeluaran baka dan makanan haiwan. Contohnya bagi memenuhi permintaan yang meningkat terhadap makanan haiwan dan mengurangkan import, usaha terhadap meningkatkan penggunaan bahan berasaskan beras dan makanan ternakan tempatan lain seperti *kenaf* serta pelepah dan bahan sampingan kelapa sawit akan digunakan.

Memandangkan berbagai usaha dan tumpuan yang mendalam telah diberikan oleh pihak kerajaan kepada bidang pertanian dan makanan maka perbincangan yang seterusnya adalah mengenai masa depan sektor pertanian dan makanan di Malaysia.

### **3.7 Masa Depan Sektor Pertanian dan Makanan**

Apabila membincangkan tentang sektor pertanian dan makanan, kita tidak boleh lari daripada membincangkan hubungannya dengan ekonomi negara. Sehubungan dengan itu jika dilihat, sebenarnya sumbangan sektor pertanian kepada Keluaran Dalam Negara Kasar, KDNK pada tahun 2000 telah tercatat sebanyak 8.9 peratus dan ianya berkurangan sedikit kepada 8.2 peratus pada tahun 2005. Walau bagaimanapun, jumlah nilai ditambah sektor pertanian telah meningkat daripada RM 18.7 bilion pada tahun 2000 kepada RM 21.6 bilion pada tahun 2005 berbanding sasaran yang ditetapkan ialah RM6.1 bilion dalam DPN3. Nilai ditambah bagi industri berasaskan pertanian pula telah berkembang pada kadar purata 4.5 peratus setahun. Ia telah mencapai sebanyak RM 16.9 bilion pada tahun 2005. Jika dilihat kepada jumlah nilai ditambah bagi sektor pertanian ia telah mencatat sebanyak RM38.5 bilion atau 14.7 peratus daripada KDNK pada tahun 2005.<sup>37</sup>

Berdasarkan keluaran dalam negeri kasar mengikut industri asal bagi tahun 2000-2010, sektor pertanian, perhutanan, ternakan dan perikanan telah mencatat pertumbuhan pada kadar purata 3.0 peratus setahun. Pertumbuhan ini adalah hasil daripada meningkatnya

---

<sup>37</sup> Rancangan Malaysia Kesembilan ms. 83.

pengeluaran daripada subsektor komoditi pertanian untuk industri iaitu sebanyak 3.8 peratus setahun dan subsektor makanan iaitu sebanyak 1.7 peratus setahun. Di samping itu nilai ditambah minyak sawit turut meningkat pada kadar purata 6.2 peratus setahun dan ia kekal sebagai penyumbang utama daripada jumlah nilai ditambah bagi sektor pertanian iaitu sebanyak 36.7 peratus pada tahun 2005. Bagi subsektor makanan pula, keluaran sayur-sayuran telah mencatat pertumbuhan purata sebanyak 13.8 peratus setahun manakala keluaran buah-buahan ialah sebanyak 9.8 peratus setahun. Seterusnya bagi subsektor ternakan berkembang pada kadar purata 6.6 peratus setahun dan subsektor perikanan pula telah menguncup pada kadar purata 0.9 peratus setahun.

Jika dilihat berdasarkan jumlah jualan pertanian bagi tempoh 2000-2005, kerajaan telah mengunjurkan sebanyak RM81.5 bilion nilai jualan bagi pengeluaran pertanian di mana 98% daripadanya adalah berkaitan dengan makanan (Jadual 3.1). Secara purata, nilai pengeluaran tahunan sektor makanan bagi tempoh di atas adalah RM13.6 bilion.

Jadual 3.1:Jumlah Jualan Pertanian 2000-2005

Nilai (RM Bil)	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2000-2005
Buahan	1.20	1.29	1.42	1.56	1.62	1.72	8.81
Sayuran	0.53	0.57	0.62	0.68	0.73	0.79	3.92
Padi	1.76	1.99	2.06	2.10	2.15	2.22	12.28
Kelapa	0.27	0.28	0.28	0.29	0.31	0.33	1.76
<b>Tanaman</b>	<b>3.76</b>	<b>4.13</b>	<b>4.38</b>	<b>4.63</b>	<b>4.81</b>	<b>5.06</b>	<b>26.77</b>
<b>Makanan</b>							
Orkid dan Dedaun	0.04	0.04	0.05	0.05	0.06	0.06	0.30
Ternakan	4.10	4.16	4.32	4.48	4.65	4.83	26.54
Perikanan	3.75	3.98	4.23	4.50	4.78	5.07	26.31
Komoditi Lain							1.58
<b>Jumlah Pertanian</b>	<b>11.65</b>	<b>12.31</b>	<b>12.98</b>	<b>13.66</b>	<b>14.30</b>	<b>15.02</b>	<b>81.50</b>

Sumber: Jabatan Pertanian, "Taklimat Penglibatan Institusi Perbankan Dan Syarikat Insurans Dalam Sektor Pertanian Pertanian", Oktober 2000.

Selaras dengan penekanan baru ke atas pertanian dan sumbangannya kepada pertumbuhan ekonomi, peruntukan berjumlah RM11.4 bilion akan disediakan untuk melaksanakan pelbagai program dan projek pertanian yang seterusnya.<sup>38</sup> Jumlah ini merupakan tambahan sebanyak RM4.7 bilion atau 70 peratus lebih tinggi daripada peruntukan yang disediakan dalam Rancangan Malaysia Ke-8 (RM6.2bilion). Sejumlah RM4.4 bilion akan diperuntukkan untuk memodenkan sektor pertanian,

<sup>38</sup> Di antara program yang dilaksanakan ialah pemodenan pertanian, skim tanaman semula, program penyatuan dan pemuliharaan tanah, projek berkaitan pertanian dalam kawasan lembaga kemajuan wilayah, perhutanan, perikanan, ternakan, khidmat sokongan, R&D, pemasaran, latihan kredit, pengairan pertanian, pembangunan usahawan, pembangunan industri berasaskan pertanian dan lain-lain.

terutamanya bagi projek di dalam kawasan pembangunan wilayah, tanam semula serta program penyatuan dan pemulihan tanah, manakala sejumlah RM2.6 bilion lagi untuk khidmat sokongan dan RM1.5 bilion untuk program pengairan pertanian<sup>39</sup>

### **3.8 Analisis dan kesimpulan**

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan didapati bahawa dasar pertanian di bawah pemerintahan British dan dasar pertanian yang telah dilaksanakan selepas merdeka telah berjaya meningkatkan hasil makanan di Malaysia. Ia bukan sahaja merangkumi makanan asasi seperti beras tetapi turut meliputi makanan yang lain seperti buah-buahan, sayur-sayuran, hasil ternakan dan juga hasil tangkapan laut. Malah turut dapat dilihat ialah berlakunya penubuhan agensi-agensi baru bagi menjalankan penyelidikan dan khidmat nasihat kepada petani, peladang, penternak dan nelayan. Di antara dasar yang berjaya dilaksanakan dan hasil yang dapat dicapai diringkaskan di dalam Jadual 3.2.

---

<sup>39</sup> Rancangan Malaysia Ke-9. ms. 108-109

Jadual 3.2: Dasar yang dilaksanakan dan pencapaian dalam penghasilan makanan iaitu padi, nanas, kepelbagaian tanaman dan kelapa.

<b>Dasar yang dilaksanakan semasa pemerintahan British<sup>40</sup></b>	<b>Pencapaian</b>
Dasar memperluaskan tanah tanaman padi yang diusahakan.	Memberi insentif kepada petani. Keluasan tanah pada 1921 ialah 257600 hektar meningkat kepada 328200 hektar pada 1940.
Meningkatkan hasil tanaman padi	Jumlah hasil beras ialah 21100 tan (1921) meningkat kepada 324200 tan (1940).
Menghasilkan benih baru padi	Benih Nachin 5057, Serendah Kuning terhasil
Meningkatkan hasil nanas	Terbinanya stesen pengetinan nanas di Johor (1950). Teknik pengetinan nanas dalam sirap dilakukan <sup>41</sup>
Menghasilkan varieti baru	Membuat kacukan antara baka tempatan Singapore Spanish dan Sarawak dengan Baka dari Afrika Selatan Smooth Cayenne dan Smooth Bayenne. <sup>42</sup>
<b>Dasar yang dilaksanakan selepas merdeka<sup>43, 44</sup></b>	<b>Pencapaian</b>
Meluaskan tanah tanaman padi.	Menggunakan tanah terbiar, projek berkelompok, pembukaan estet. Luas tanaman 381200 hektar (1960), 526400 hektar (1970), 735215 hektar (1980), 662617 hektar (1990) dan 669072 hektar (2005)
Meningkatkan hasil tanaman padi	Jumlah hasil padi ialah 2040000 tan (1980), 2127000 tan (1990), 2141000 tan (2000) dan 2240000 tan (2005)
Menghasilkan benih baru padi	Pada tahun 50-an benih Seraup 50, Anak Naga 21, Siam 48, Radin Ebos 33 dan Subang Intan terhasil. Pada tahun 1960-an benih Bahagia, Malinja dan Ria terhasil dan pada 1970-an benih Jaya dan Seri Malaysia 1&2 terhasil. Tahun 80-an dan 90-an Benih padi hasil jangka pendek seperti MR84, MR

<sup>40</sup> Towards modern agriculture in Malaysia: The first 75 years of the Department of Agriculture.

<sup>41</sup> Voelcker, O.J. *Report of the Department of Agriculture*. Kuala Lumpur:Government Press. 1950-51

<sup>42</sup> Ibid., 1954.

<sup>43</sup> Rancangan Malaysia yang diubahsuai dari pelbagai tahun.

<sup>44</sup> *Seratus tahun menerajui kecemerlangan pertanian*. 2005. Kuala Lumpur: Jabatan Pertanian.

	30, Kadaria, Mahsuri Line 17 dan Saratani. Benih padi hasil jangka panjang seperti Serendah Kuning, Aceh 62 dan Lasak. Benih padi untuk komersial (estet) seperti MR 219, MR84 dan Saratani dan padi jenis istimewa iaitu beras berkualiti tinggi seperti Biris, Bario dan Rotan.
Menggunakan teknologi baru dalam penghasilan padi	Inovasi dalam penanaman padi. Penggunaan teknologi tabur untuk menanam dan jentera untuk menuai pada tahun 1980-an. Integrasi sawah luar jelapang, penggunaan petak promosi, penggunaan pakej teknologi, penggunaan pengurusan tanaman bersepadu (ICM) dan Pengurusan perosak bersepadu (IPM)
Kepelbagaian tanaman	Jagung – Projek usahasama DOA dengan Rockefeller Foundation. Menggunakan Hybrid No 5, Thai Super Sweet dan Masmadu. Keluasan tanaman meningkat dari 6475 hektar (1994) ke 8447 hektar (2004) <sup>45</sup> Buah-buahan – mengikut zon pengeluaran dan negeri. Contohnya seperti mangga seperti Harumanis atau Chok anan (Perlis), tembikai, limau, mangga (Kedah), nanas (Pulau Pinang), Mangga, betik, limau, jambu batu, belimbing, durian (Perak), nanas, tembikai, limau, nangka (Johor) dan lain-lain. Keluasan tanaman 260,000 hektar (2000) dan 457,990 hektar 2005. <sup>46</sup>
Memperkenalkan varieti baru bagi nanas.	Spesis yang sesuai untuk ditinkan ialah Sarawak N36, Josapine dan Moris.
Akta perusahaan nanas Seksyen 20	Bertanggungjawab terhadap pemasaran nanas ke luar negara.
Meningkatkan hasil tanaman nanas	Pengeluaran nanas 185300 tan (1980), 173000 tan (1990), 265700 tan (2000) dan 407600 tan (2005). Keluasan tanaman 12101 hektar (1980), 13302 hektar (1990), 15720 hektar (2000), 14900hektar (2005).
Memperkenalkan varieti baru dan inovasi bagi kelapa	Kelapa jenis hybrid Matag, Mawar, Pandan dan Malaysian Dwarf. Permintaan tinggi terhadap air kelapa. Santan kelapa di sediakan dalam bentuk pek

<sup>45</sup> Jabatan Pertanian Malaysia . 2005

<sup>46</sup> Sila lihat Jabatan Pertanian Malaysia. Dasar pertanian negara ketiga dan transformasi sektor pertanian. 2000.



Pencapaian dan kemajuan di dalam penghasilan makanan di Malaysia selepas kemerdekaan adalah hasil daripada rancangan yang dilaksanakan oleh pihak kerajaan melalui dasar-dasarnya. Dapat disimpulkan bahawa di dalam agenda utama DPN1 (1984) pengeluaran makanan yang cekap bagi memenuhi keperluan penduduk diutamakan. Ianya berterusan di dalam DPN2 (1992) dan juga DPN3 (1998). Seperti yang dinyatakan dalam DPN1, sasaran utamanya ialah untuk mencapai dan mengekalkan tahap sara diri pada 80.0 peratus bagi makanan utama. Untuk mencapai sasaran tersebut antara strategi utama yang digariskan dalam DPN1 ialah meningkatkan produktiviti dengan penggunaan benih bermutu, teknik moden dalam aktiviti pertanian dan peralatan dan penggunaan bot-bot moden bagi aktiviti perikanan laut dalam.

Seterusnya di dalam DPN2 pula oleh kerana peralihan ekonomi ke arah negara perindustrian dan kelemahan struktur yang wujud dalam sektor pertanian maka tumpuan pembangunan pertanian yang dilakukan adalah di dalam bidang-bidang yang mempunyai daya saingan dan menawarkan pulangan ekonomi yang lebih tinggi. Ekoran daripada itu penanaman tanaman yang bernilai tinggi serta perkembangan aktiviti akuakultur diberi penekanan. Di samping itu dasar gunatanah telah dikaji semula di samping pemberian subsidi ditarik balik secara beransur-ansur terutamanya dalam bidang yang kos pengeluarannya semakin meningkat.

Di dalam DPN3 penekanan untuk meningkatkan sekuriti makanan negara menyebabkan tumpuan yang serius kepada keperluan untuk meningkatkan pengeluaran makanan domestik dan perolehan sumber makanan yang strategik telah dilakukan. Melalui beberapa program pertanian yang telah diperkenalkan, ianya menjurus ke arah meningkatkan produktiviti dan daya saing sektor pertanian disamping membantu memodenkan sektor kecil pekebun kecil. Di antara program yang dilaksanakan ialah pembangunan in-situ dan tanah baru (IADP) <sup>47</sup>; Taman Teknologi Pertanian untuk melaksanakan aktiviti berteknologi tinggi; pembangunan industri berasaskan pertanian<sup>48</sup> dan penyelidikan ke atas komoditi makanan dan tanaman melalui teknik bioteknologi dan kejuruteraan genetik. Ia bertujuan untuk memastikan bekalan makanan yang mencukupi, aksesibiliti kepada makanan yang selamat, bermutu tinggi dan berkhasiat pada harga yang berpatutan. Ekoran daripada kemelesetan ekonomi negara, sektor kecil makanan telah diberi penuh perhatian dalam membantu memulihkan semula ekonomi negara. Ia bertujuan untuk memperbaiki Imbangan Perdagangan serta mengukuhkan keselamatan dari segi bekalan makanan.

---

<sup>47</sup> ia berasaskan kepada konsep integrasi secara menegak pelbagai komponen pembangunan pertanian termasuk pengagihan input, pengeluaran, pemprosesan, pemasaran dan perkhidmatan lain yang berkaitan

<sup>48</sup> tumpuan adalah kepada aktiviti pemprosesan yang melibatkan pengeluaran barangan akhir. Ia selaras dengan objektif Pelan Induk Perindustrian yang menggalakkan industri berasaskan sumber serta memperkuhkan rantaian di antara sektor.

Walau bagaimanapun berdasarkan analisa yang dilakukan oleh penyelidik, walaupun terdapat peningkatan di dalam penghasilan makanan tetapi masih terdapat beberapa masalah yang dihadapi di dalam sektor pertanian dan makanan yang perlu diberi perhatian dan tindakan. Misalnya masalah kekurangan benih di sektor-sektor kecil tertentu. Bagi sektor sayur-sayuran, 95% benih yang diperlukan adalah diimport dari Thailand, Taiwan, China, Australia dan lain-lain lagi. Benih buah-buahan seperti benih kacukan tembikai yang berhasil tinggi pula di import dari negeri seperti Taiwan yang melibatkan harga yang agak tinggi dan ia mengakibatkan peningkatan kos pengeluaran. Di samping itu negara juga perlu mengimport 25% benih ikan untuk menampung keperluan semasa.

Dari segi pelaburan swasta dalam sektor makanan, ianya lebih rendah jika dibandingkan dengan pelaburan di dalam sektor pembuatan atau sektor perladangan. Sebabnya masih wujud persepsi bahawa sektor pertanian mundur dan memberi pulangan yang kurang berbanding sektor lain. Selain daripada itu, sektor pengeluaran makanan juga memerlukan usaha lebih intensif berbanding dengan sektor-sektor lain. Sebagai usaha untuk memodenkan sektor pertanian dan meningkatkan ladang sedia ada kepada ladang berskala komersil, pelaburan yang lebih banyak adalah diperlukan daripada syarikat swasta yang besar.

Seterusnya, liberalisasi perdagangan di bawah WTO dan AFTA juga akan menyebabkan hasil pertanian negara menghadapi persaingan yang lebih sengit daripada negara-negara pengeluar yang lain yang mempunyai kelebihan kos pengeluaran yang rendah. Lambakan hasil pertanian dijangka akan berlaku apabila sekatan bukan tarif di negara-negara ahli yang mempunyai kos pengeluaran lebih tinggi dihapuskan. Bagi menghadapi cabaran ini, daya saing produk pertanian negara perlu dipertingkatkan. Oleh yang demikian pada pendapat penyelidik kajian yang lebih mendalam dan menyeluruh di semua peringkat sama ada pada peringkat pengusaha, peladang, penternak, penyelidik, sektor swasta dan kerajaan perlu dilakukan bagi memajukan lagi bidang makanan dan pertanian di negara ini.

Akhirnya jika dilihat implikasi penghasilan makanan kepada permintaan makanan dan seterusnya amalan pengambilan makanan, berdasarkan perbincangan yang telah dilakukan, didapati tren permintaan makanan adalah kekal bagi jenis makanan lazim atau sedia ada seperti beras, daging, sayur dan ikan. Ini menunjukkan bahawa masyarakat Malaysia tidak banyak berubah corak pengambilan makanannya berdasarkan permintaan yang ada. Selain daripada itu pengaruh dasar pertanian negara dalam menghasilkan pengeluaran makanan juga turut

menyumbang mempengaruhi permintaan dan pengambilan makanan pengguna.

Adalah tidak lengkap sekiranya kita hanya melihat perkembangan dasar pertanian di Malaysia dan implikasinya kepada penghasilan makanan tanpa mengambilkira isu-isu yang berkaitan dengan penghasilan makanan halal di Malaysia. Pada pendapat penyelidik memandangkan penduduk negara ini majoritinya terdiri daripada orang Melayu yang beragama Islam maka kuasa membeli barang makanan yang dihasilkan adalah tinggi. Tren yang dapat di lihat hari ini ialah pengusaha-pengusaha makanan cuba untuk memenangi hati pengguna dengan mematuhi syarat-syarat untuk menghasilkan makanan yang halal sehingga pihak kerajaan sendiri mengambil berat hal ini dengan membuat cadangan untuk menjadikan Malaysia sebagai sebuah negara Hab Halal yang bertaraf dunia.

Memandangkan besarnya peranan tersebut maka perbincangan di dalam bab yang seterusnya adalah berhubung bagaimana bermulanya sejarah penubuhan jawatankuasa halal dan jawatankuasa penasihat halal sehingga terpenggилnya pihak industri untuk menghasilkan makanan halal di Malaysia.

## **BAB 4**

### **Isu-isu Penghasilan Makanan Halal di Malaysia**

#### **4.0 Pendahuluan**

Industri halal di Malaysia mempunyai potensi yang sangat luas dan masa depan yang cerah bukan sahaja untuk umat Islam di Malaysia malah untuk penduduk Islam di dunia. Pada tahun 2005 Malaysia dengan penduduknya seramai 26 juta orang misalnya, mencatatkan perbelanjaan makanan, kosmetik, barangan gunaam, farmaseutikal dan kewangan bernilai RM1,371 per kapita dengan pasaran sebanyak RM 21.2 trilion bagi barangan halal.

Manakala di peringkat global pula, pada tahun 2010, dianggarkan penduduk Islam dunia berjumlah 3 bilion dengan Keluaran Dalam Negara Kasar (KDNK) umat Islam bernilai USD 12 bilion. Dianggarkan nilai makanan halal global setahun ialah sebanyak USD 581 bilion dan nilai pasaran global dagangan makanan dan bukan makanan halal dianggarkan sebanyak USD 2.1 trilion. Manakala bagi sektor perkhidmatan pula ia bernilai sebanyak USD 1 trilion setahun.

Melihat kepada peluang yang amat luas ini adalah difikirkan perlu bagi negara kita Malaysia mempertingkatkan usaha untuk membangunkan dan mengenengahkan perkara-perkara yang berkaitan dengan bidang halal di semua peringkat. Antaranya yang melibatkan berbagai bidang seperti penyelidikan, latihan, perkhidmatan analisis, jaringan di antara institusi dan lain-lain.

Di Malaysia, badan yang bertanggungjawab secara langsung di dalam memberikan sijil halal dan logo halal terletak di bawah JAKIM. Manakala untuk membantu di dalam melicinkan lagi proses berkenaan terdapat beberapa jawatankuasa yang ditubuhkan misalnya jawatankuasa penasihat pengesahan halal, jawatankuasa teknikal makanan halal, jawatankuasa yang terlibat di dalam penyediaan ISO dan lain-lain lagi. Seterusnya di dalam bidang analisis, badan yang banyak terlibat membantu JAKIM ialah Jabatan Kimia dan Institut Pengajian Tinggi Awam kerana JAKIM tidak mempunyai makmalnya sendiri. Perbincangan yang seterusnya adalah berkaitan dengan bagaimana terbentuknya jawatankuasa yang terlibat di dalam pengesahan penghasilan makanan halal dan peranannya di Malaysia.

#### **4.1 Sejarah Perkembangan Jawatankuasa Makanan Halal.**

Sebagai sebuah negara yang penduduknya terdiri daripada majoriti orang Islam, maka adalah menjadi satu tanggungjawab bagi pengusaha

dan pembekal makanan di Malaysia menghasilkan makanan yang bersih dan halal. Ekoran daripada itu, bermula dari tahun 1968, di dalam persidangan Majlis Raja-raja Malaysia telah diputuskan bahawa satu badan perlu ditubuhkan dalam usaha untuk membangunkan kemajuan umat Islam Malaysia. Hasilnya sebuah Urusetia telah ditubuhkan. Urusetia tersebut diberi nama Urusetia Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Agama Islam Malaysia.<sup>1</sup>

Kemudian Urusetia ini telah diubah menjadi Bahagian Ugama, Jabatan Perdana Menteri. Memandangkan pentingnya bahagian ini ia telah dinaikkan taraf kepada Bahagian Hal Ehwal Islam (BAHEIS) yang berperanan untuk memelihara kesucian akidah umat Islam serantau dan ia selaras dengan taraf Malaysia sebagai sebuah negara Islam yang semakin kukuh serta mendapat perhatian dunia antarabangsa. Ia terlibat secara langsung dalam memberi pengesahan status halal kepada makanan dan barangan gunaan Islam di negara ini bermula pada tahun 1974. Pengesahan halal ini diberikan kepada beberapa produk makanan utama yang dikeluarkan oleh syarikat pengeluar makanan tempatan dalam bentuk surat pengiktirafan. Usaha tersebut dikendalikan oleh Pusat Penyelidikan Islam, Bahagian Hal Ehwal Islam. Seterusnya bermula pada tahun 1994, pengesahan halal diberi dalam bentuk sijil pengesahan halal berserta dengan logo halal.

---

<sup>1</sup> Sila lihat <http://www.islam.gov.my/portal/sejarah.php>



Perkembangan yang seterusnya ialah BAHEIS telah di naik taraf menjadi sebuah jabatan pada 1 Januari 1997 yang dikenali sebagai Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM). Berdasarkan keperluan semasa mulai 30 September 1998, tugas pemeriksaan premis bagi tujuan pengesahan halal telah diswastakan kepada sebuah syarikat iaitu Syarikat Ilham Daya Sdn. Bhd. Manakala aspek-aspek lain seperti pengeluaran sijil dan tugas pemantauan masih di bawah kendalian JAKIM.

Keadaan ini tidak lama kerana pada 2 September 2002, kerajaan telah memutuskan bahawa semua urusan pengesahan halal termasuk tugas pemeriksaan dilaksanakan sepenuhnya oleh JAKIM.<sup>2</sup>

Perkembangan yang seterusnya ialah pada tahun 2002 sejajar untuk memenuhi perkembangan pesat industri makanan halal di Malaysia dan memastikan keperluan semasa umat Islam, JAKIM telah mewujudkan satu bahagian baru yang dinamakan sebagai Bahagian Kajian Makanan dan Barangan Gunaan Islam (MGI). Bahagian ini diamanahkan untuk mengurus semua aktiviti yang berkaitan dengan pengesahan halal yang mengikut lunas-lunas syarak kepada makanan dan produk gunaan Islam. Di samping itu MGI juga berfungsi sebagai pusat perkhidmatan pensijilan halal yang berwibawa serta diiktiraf di peringkat nasional dan antarabangsa.

---

<sup>2</sup> Utusan Malaysia, 11 April 2001

Objektif MGI ialah mengkaji, mengesah dan mengawal selia produk makanan dan barangan gunaan Islam supaya bukan sahaja terjamin suci dan halal tetapi ia juga cekap dan berkesan. Contohnya seperti menyelaras, merekod dan menguruskan maklumat mengenai halal, membuat pemeriksaan rumah sembelih dan logi-logi pemprosesan daging dan berasaskan daging di luar negara, mengakreditasi dan melantik badan Islam di luar negara, menilai permohonan dan menentukan kadar caj perkhidmatan dan menyelaraskan perlaksanaan perkhidmatan pensijilan halal bagi negeri.<sup>3</sup>

Untuk melaksanakan tugas tersebut JAKIM telah merujuk kepada beberapa akta yang berkaitan iaitu:

- Akta Perihal Dagangan 1972; Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasan 'Halal') 1975
- *Animal Rules Ordinance* 1953/1962 (Pengimportan Haiwan)
- Perintah Kastam (Larangan Import/Eksport) 1988 di bawah Akta Kastam 1976
- Akta Makanan 1983
- Akta atau Enakmen Kesalahan Jenayah Syariah Negeri-Negeri (Penyalahgunaan Tanda Halal)
- *Trade Mark Act* 1976

---

<sup>3</sup> Malaysia. Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. (2003-2004). *Direktori halal Malaysia*. Kuala Lumpur : Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. (hlm. ix-x)

## 4.2 Latarbelakang Penubuhan Jawatankuasa Pengesahan Halal

Sebelum ini tidak terdapat suatu badan atau jawatankuasa untuk mengawal pengesahan halal pada barangan yang didapati di pasaran terutamanya untuk menjamin pengguna-pengguna Muslim terselamat daripada memperolehi barangan yang tidak patut diambil sebagai seorang Islam. Mereka mendapatkan sesuatu barangan semata-mata bergantung kepada kesedaran diri sendiri dan maklumat yang tidak tepat. Tambahan lagi makanan yang dihasilkan adalah dari pengusaha Islam dan bukan Islam.

Kedudukan yang tidak jelas ini menimbulkan suatu tanda tanya kepada masyarakat Islam dan perkara ini mula dibangkitkan sama ada melalui akhbar, majalah dan pertanyaan terus ke Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN) atau Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) atau Jabatan Perdana Menteri (JPM) pada ketika itu.

Memandangkan hal ini penting dan amat sensitif maka Bahagian Hal Ehwal Islam, Jabatan Perdana Menteri telah menubuhkan sebuah *Jawatankuasa Halal-Haram* (sekarang ini Jabatan Kemajuan Islam Malaysia) pada tahun 1982. Walaubagaimanapun nama jawatankuasa ini diubah kemudiannya kepada Jawatankuasa Mengkaji Bahan Makanan

dan Gunaan Orang Islam oleh Persidangan Ketua-Ketua Jabatan atau Majlis Agama Islam Malaysia kali yang ke-25.<sup>4</sup>

Namun demikian jawatankuasa yang ditubuhkan ini dianggap sementara sahaja. Ini kerana, ia tidak mempunyai apa-apa kuasa undang-undang dalam menentukan halal-haram berhubung dengan makanan dan barangan penggunaan orang Islam. Oleh sebab itu jawatankuasa ini menghadapi beberapa masalah di dalam menjalankan tugasnya secara lebih berkesan. Bagi mengatasi masalah ini, jawatankuasa yang sedia ada telah mengemukakan satu kertas cadangan kepada kabinet melalui Kementerian Perdagangan dan Perindustrian supaya ditubuhkan sebuah lembaga penentu halal-haram di bawah Kementerian Perdagangan dan Perindustrian tetapi cadangan ini telah ditolak.

Setelah perkara ini dikemukakan kepada jawatankuasa ad-hoc halal-haram maka satu keputusan telah dibuat supaya beberapa cadangan lain dipertimbangkan dalam usaha melahirkan sebuah badan yang mempunyai autoriti. Di antara cadangan yang dipertimbangkan ialah menubuhkan Jawatankuasa Penyelidikan berhubung dengan makanan dan barang gunaan orang-orang Islam diperingkat negeri. Hal ini selaras dengan cadangan yang telah dibuat oleh Jabatan Peguam Negara supaya menubuhkan badan halal-haram diperingkat negeri. Saranan ini

---

<sup>4</sup> Lokman Ab. Rahman, *Halal dan kepenggunaan*. Kuala Lumpur: Jabatan Agama Islam Malaysia. (hlm 70)

bertepatan dengan cadangan di dalam Persidangan Ketua-Ketua Jabatan atau Majlis Agama Islam seluruh Malaysia Kali ke 36 pada 31 Mac, 1988 di Kuching, Sarawak yang mencadangkan supaya ditubuhkan Jawatankuasa Makanan dan Bahan Gunaan Orang Islam diperingkat negeri.<sup>5</sup>

Kini untuk memastikan bahawa pengguna Muslim benar-benar mendapat jaminan halal terhadap barangan yang dilabelkan halal memerlukan kerjasama yang cukup baik dan kefahaman yang mendalam dari pengusaha-pengusaha makanan muslim atau bukan Muslim. Dengan tertubuhnya badan halal haram diperingkat kebangsaan dan negeri sekurang-kurangnya masyarakat dapat melihat kepada *trade mark* yang meyakinkan pengguna untuk membeli produk halal. Walau bagaimanapun keadaan ini menjadi sukar sekiranya tanda halal itu tidak diakui oleh mana-mana institusi Islam. Kita tidak mengetahui di atas pertimbangan apakah pengesahan halal tersebut dibuat oleh pengusaha makanan kerana tiada pemantauan dilakukan. Oleh itu pengesahan halal bagi sumber makanan di pasaran memerlukan kepada pembuktian. Bukti yang digunapakai hari ini ialah melalui analisis di makmal yang memerlukan kepada pakar di dalam bidang berkenaan.

Memandangkan kepada keperluan ini maka akhirnya ia telah membawa kepada terbentuknya satu Jawatankuasa Mengkaji Makanan

---

<sup>5</sup> Ibid., hlm. 70-71

dan Bahan Gunaan Orang Islam. Ahli-ahlinya terdiri daripada pakar-pakar agama dan profesional. Bagi tujuan pengawalan dan penyelarasan jawatankuasa ini telah dibentuk diperingkat persekutuan dan negeri. Penyelarasannya diseluruh Malaysia dikendalikan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) iaitu di bawah Unit Pusat Penyelidikan Islam. Walaubagaimanapun penyelarasan ini kadangkala kurang berkesan terhadap sesuatu keputusan kerana kuasa agama adalah terletak pada hak negeri masing-masing.

Keadaan ini menyebabkan pelaksanaan kawalan penggunaan tanda halal kepada pengguna tidak kemas dan licin kerana kuasa undang-undang berada di bawah peruntukkan Penguatkuasaan Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna (KPDNHEP) manakala jabatan seperti Jabatan Agama Islam Negeri dan Pusat Islam hanya bertindak sebagai pakar dan dari sudut pentadbiran sahaja. Setiap tindakan seperti melakukan pemeriksaan atau pemantauan untuk memasuki sesuatu premis adalah bergantung sepenuhnya kepada pihak Penguatkuasaan Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna, sedangkan kuasa agama berada ditangan institusi agama di negeri-negeri. Dua situasi ini menyebabkan seringkali mengganggu kelancaran pelaksanaan tugas dalam menentukan kedudukan makanan atau produk halal kerana tidak dapat berurusan secara langsung terhadap masalah yang dihadapi.

Keadaan ini sebenarnya menimbulkan masalah kerana wujud satu keadaan dimana satu pihak iaitu pihak berkuasa agama Islam negeri bertanggungjawab terhadap pengeluaran sijil agama manakala satu pihak lagi iaitu KPDNHEP pula menjalankan tindakan penguatkuasaan. Selain daripada itu, masalah yang kerap dikesan ialah berhubung dengan peraturan-peraturan kelulusan serta penggunaan logo halal antara negeri-negeri yang tidak seragam. Penggunaan logo halal itu juga kadangkala berbeza sama ada dari segi bentuk atau corak di antara satu negeri dengan negeri yang lain.<sup>6</sup> Perkara ini menjadi bertambah rumit apabila terdapat banyak masalah makanan dan bahan gunaan orang Islam yang melibatkan pengusaha bukan Islam yang kurang memahami dasar-dasar yang menyentuh halal-haram secara terperinci<sup>7</sup>.

Ekoran daripada beban tugas yang bertambah berat maka satu jawatankuasa penasihat telah ditubuhkan. Ia dikenali sebagai Jawatankuasa Penasihat Pengesahan Halal JAKIM. Mesyuarat pertamanya telah diadakan pada 30 September 2003 dan dihadiri oleh ahli jawatankuasa yang terdiri daripada ahli profesional dan ahli agama daripada berbagai agensi kerajaan dan institut pengajian tinggi di samping wakil daripada pihak JAKIM sendiri. Tujuan penubuhan Jawatankuasa Penasihat Pengesahan Halal (JPPH) ialah untuk memberi pendapat dan

---

<sup>6</sup>Sila lihat, Penggunaan logo halal perlu kaedah tertentu. Utusan Malaysia, 12 Disember 2004.

<sup>7</sup> Sila lihat, Tindakan serius salah guna sijil halal. Utusan Malaysia, 6 Oktober 2004.

nasihat berhubung dengan perkara-perkara yang berkaitan dengan halal dan pensijilan halal. Jawatankuasa ini akan bertemu setiap tiga bulan sekali bagi membincangkan isu-isu yang timbul.<sup>8</sup> Sebenarnya jawatankuasa ini telah ditubuhkan jauh lebih awal daripada tarikh di atas tetapi aktivitiya terhenti apabila tugas pengesahan premis bagi tujuan pengesahan tanda halal ini diserahkan kepada sebuah syarikat swasta iaitu syarikat Ilham Daya Sdn. Bhd. Tarikh paling awal bila jawatankuasa ini ditubuhkan tidak dapat dikesan oleh pengkaji.

Berhubung dengan isu-isu yang dibincangkan di dalam JPPH ialah isu yang berkaitan dengan pemantauan halal dan penyalahgunaan logo halal, penggunaan logo halal dalam perubatan, kosmetik dan herba, penyamaran sebagai pegawai hal ehwal JAKIM, logo baru halal, kadar caj baru dan lain-lain lagi.

Sebagai contoh berhubung dengan kesalahan penggunaan sijil palsu, sebanyak 2 kes dilaporkan berlaku pada tahun 2003 dan 2 kes bagi tahun 2004. Penggunaan sijil palsu adalah satu kesalahan dan boleh dikenakan tindakan melalui Akta Perihal Dagangan 1972. Walau bagaimanapun ia hanya boleh dikenakan tindakan jika tanda halal palsu diletakkan pada produk-produk makanan. Yang menjadi masalah hari ini ialah JAKIM bukanlah suatu badan yang mempunyai kuasa perundangan kerana tindakan penguatkuasaan perlu dilakukan bersama KPDN dan HEP.

---

<sup>8</sup> Cabutan minit mesyuarat 1/2003. JAKIM. Tidak diterbitkan



Masyarakat tidak memahami masalah ini dan selalu menyalahkan pihak JAKIM.

Seterusnya berdasarkan penggunaan logo palsu pula daripada 1 Januari 2004 sehingga 8 Disember 2004 sebanyak 342 syarikat telah diperiksa. Daripada jumlah tersebut sebanyak 35 buah syarikat telah dikesan melakukan kesalahan di bawah Akta Perihal Dagangan 1972<sup>9</sup>

Berdasarkan kepada penekanan kepentingan aspek pengesahan halal ini, pada tahun 2004 pihak JAKIM telah mengeluarkan kenyataan bahawa mereka menerima lebih 700 permohonan sijil halal setahun dengan 30 peratus membabitkan permohonan baru.<sup>10</sup> Sehingga bulan Julai 2008 permohonan untuk mendapatkan tanda halal semakin meningkat iaitu berdasarkan jenis permohonan sebanyak 4878 adalah berhubung dengan produk, 933 berhubung dengan premis dan 103 pula berhubung dengan rumah sembelihan. JAKIM yang tidak berkompromi apabila menyentuh soal produk halal ini, telah mengambil tindakan yang bijak dan tepat apabila berusaha untuk menerbitkan Direktori Halal Malaysia yang menyenaraikan semua syarikat yang menerima sijil halal daripadanya. Direktori Halal ini menyenaraikan senarai pengeluar produk makanan dan minuman, barang guna dan senarai rumah sembelihan. Di antara maklumat yang

---

<sup>9</sup> Cabutan minit mesyuarat Jawatankuasa penasihat pengesahan halal JAKIM 1/2005. Tidak diterbitkan.

<sup>10</sup> *Berita Harian*, 31 Mac 2004. Jakim prihatin masalah pengguna Islam. hlm. 1

dinyatakan ialah nama tempat, alamat, nombor telefon, tempoh sah sijil, pegawai yang boleh dihubungi serta jenama dan produk yang dihasilkan.<sup>11</sup>

Semakin canggih perkembangan sains dan teknologi dalam bidang makanan, semakin banyak juga isu-isu yang timbul berkaitan dengan halal yang melibatkan perkara-perkara teknikal. Contohnya perkara teknikal yang berhubung dengan pemprosesan makanan, penggunaan bahan-bahan yang dicampur di dalam pemprosesan makanan, cara pengendalian makanan dan lain-lain lagi. Bagi menangani isu ini, satu cadangan untuk mewujudkan jawatankuasa di bawah Jawatankuasa Penasihat Pengesahan Halal (JPPH) JAKIM telah dilakukan. Jawatankuasa ini dikenali sebagai Jawatankuasa Teknikal Halal. Ia ditubuhkan pada 16 Disember 2004. Ahli-ahlinya terdiri daripada para saintis daripada IPTA, Jabatan Perkhidmatan Haiwan, Jabatan Kimia Malaysia, MARDI, Kementerian Kesihatan Malaysia dan wakil daripada JAKIM. Antara lain jawatankuasa ini bertujuan untuk membantu di dalam memberi segala kepakaran teknikal dan maklumat terkini yang berkaitan dengan makanan dan barangan guna Islam kepada JPPH JAKIM.<sup>12</sup> Di samping itu ia juga turut membantu mengukuhkan lagi Jawatankuasa Penasihat Pengesahan Halal JAKIM. Usaha ini bertujuan untuk memantapkan kredibiliti pensijilan Halal JAKIM dalam usaha merealisasikan Malaysia sebagai Hab Makanan Halal Dunia.

---

<sup>11</sup> Direktori Halal Malaysia 2004-2006, 2004. Jabatan Kemajuan Islam Malaysia.

<sup>12</sup> Pengkaji telah dilantik sebagai salah seorang daripada jawatankuasa berkenaan.

Bersesuaian dengan tujuan tersebut, bidang rujukan jawatankuasa teknikal halal JAKIM ini ialah seperti berikut:<sup>13</sup>

- a. menyediakan khidmat kepakaran teknikal dalam bidang sains dan teknologi makanan, farmasi dan kesihatan awam yang berkaitan dengan industri makanan dan barangan gunaan Islam;
- b. menyedia dan membentangkan laporan teknikal sains dan teknologi makanan dan barangan gunaan Islam yang telah dikenalpasti;
- c. mengumpul dan menyediakan senarai metodologi analisis halal dan makmal yang diiktiraf. Akredit di Malaysia untuk tujuan analisis sampel halal;
- d. mengumpul maklumat kepakaran teknikal dan bidang pengkhususan masing-masing yang berkaitan dengan makanan halal dan barangan gunaan Islam di Malaysia;
- e. meluluskan “Glosari Ramuan dan Aditif Makanan” dan artikel-artikel teknikal yang akan dimuatkan ke dalam Portal Halal JAKIM;
- f. meneliti dokumen yang berkaitan dengan sistem halal untuk disyorkan kepada Jawatankuasa Induk;
- g. membincangkan isu-isu lain yang bersangkutan dengan makanan halal dan barangan gunaan Islam.

Dengan adanya bidang rujukan ini, kerja-kerja yang berkaitan dengan halal dapat dilaksanakan dengan lebih baik dan berkesan.

---

<sup>13</sup> Cabutan Mesyuarat Jawatankuasa Penasihat Pengesahan Halal JAKIM bil 1/2006

### 4.3 Isu Perbezaan Bentuk Logo Halal

Penggunaan logo halal terkandung di dalam akta perihal dagangan 1972 di bawah seksyen 10 iaitu dibawah akta ini terkandung dua perintah iaitu perintah perihal dagangan (penggunaan perbahasaan Halal) 1975 dan perintah perihal dagangan (penandaan makanan) 1975.<sup>14</sup>

Logo halal ini biasanya digunakan atau dilabelkan pada produk makanan dan minuman. Terdapat berbagai jenis bentuk logo halal yang boleh dilihat pada produk makanan hari ini. Ada sesetengah logo halal dikeluarkan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) atau Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN) dan ada pula dikeluarkan oleh pihak swasta. Malahan terdapat juga logo halal yang dihasilkan sendiri oleh pengeluar produk makanan dan minuman tersebut. Keadaan ini menyebabkan ramai pengguna terutamanya pengguna Islam berasa keliru dengan logo halal yang dipamerkan.

Berdasarkan kajian yang dilakukan oleh pengkaji, walaupun terdapat berbagai jenis logo halal yang ada di pasaran, hanya dua logo halal sahaja yang diiktiraf oleh kerajaan iaitu logo halal yang dikeluarkan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia dan Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN). Ini kerana selain logo halal yang dikeluarkan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Majlis Agama Islam Negeri juga

---

<sup>14</sup> Mohd Said Mohd Zin. Akta perihal dagangan 1972: Huraian dan pelaksanaan. 1992

berkuasa untuk mengeluarkan label halal untuk digunakan pada produk atau sesebuah premis. Pengagihan kuasa ini terkandung dalam persefahaman yang dicapai oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan Jabatan Agama Islam Negeri yang antara lain mensyaratkan hanya syarikat tempatan yang mengeluarkan produk untuk pasaran sesebuah negeri sahaja boleh mendapat pengesahan jabatan agama Islam negeri berkenaan. Manakala logo halal yang dikeluarkan oleh JAKIM adalah diguna pakai untuk tujuan import dan eksport serta premis yang mempunyai rangkaian antara negeri-negeri lain di Malaysia. Ini adalah ketetapan bersama yang diputuskan dalam Mesyuarat Ketua-Ketua Jabatan Agama Islam kali ke 50 pada 30 Jun 1998.<sup>15</sup>

Selain daripada itu, terdapat logo halal yang diiktiraf oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia iaitu bagi produk yang akan diimport daripada luar. Terdapat organisasi Islam luar negara yang diiktiraf oleh pihak Jabatan Kemajuan Islam Malaysia yang akan membuat pengesahan halal ke atas produk yang akan diimport oleh negara ini. Organisasi Islam yang diiktiraf oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia di dalam membuat pengesahan halal ini boleh dikatakan terdapat hampir di semua negara.

Walau bagaimanapun penggunaan logo halal badan-badan Islam luar negara juga merupakan isu yang penting kerana sebahagiannya tidak diiktiraf oleh JAKIM. Masalah yang timbul ialah tentang kesahihan logo

---

<sup>15</sup> <http://www.islam.gov.my/halal/halal017.html>

halal berkenaan. Oleh itu tindakan yang boleh dilakukan ialah pihak JAKIM telah memantau logo halal berkenaan disamping menjalankan analisis terhadap sampel produk berkenaan.

Bagi mana-mana logo halal yang dikeluarkan oleh pihak swasta atau badan NGO, ianya tidak diiktiraf untuk mengeluarkan logo halal bagi pihak JAKIM atau kerajaan. Sebagai contoh logo halal yang dikeluarkan oleh salah sebuah syarikat swasta yang mempunyai perkataan *Halalan Toyyiba* adalah tidak diiktiraf oleh mana-mana pihak berkuasa yang berkenaan.<sup>16</sup>

Sementara pengeluar atau pengusaha yang meletakkan logo halal sendiri pada produk barangan keluaran mereka adalah tidak menjadi suatu kesalahan. Sebagai contoh disini iaitu mereka hanya meletakkan logo perkataan *halal* sahaja sama ada dalam bahasa rumi atau jawi. Sekiranya mereka meniru logo yang dikeluarkan oleh JAKIM atau JAIN maka ia menjadi suatu kesalahan dan tindakan undang-undang boleh dikenakan ke atas pengeluar atau pengusaha terbabit.

Sijil Pengesahan Halal dan logo halal yang pertama mula diperkenalkan oleh Bahagian Hal Ehwal Islam di bawah Jabatan Perdana Menteri. Oleh kerana bidang tugas menjadi bertambah luas dan semakin penting maka diwujudkan sebuah badan yang dikenali kini sebagai Jabatan

---

<sup>16</sup> <http://www.islam.gov.my/halal/halal017.html>

Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan bukan lagi Bahagian Hal Ehwal Islam. Pada tahun 1975 kerajaan telah meminda Akta Perihal Dagangan 1972 dengan memasukkan Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaan Halal) 1975 dan Perintah Perihal Dagangan (Penandaan Makanan) 1975. Pada prinsipnya Perintah-Perintah Dagangan ini secara sukarela memberi peluang kepada pengusaha menggunakan logo halal atau apa-apa perkataan yang menunjukkan makanan itu halal. Bagaimanapun ia menjadi kesalahan jika berlaku penipuan dalam pengeluaran makanan halal itu.<sup>17</sup>

Terdapat lebih sepuluh buah logo yang berkaitan dengan tanda halal yang dikeluarkan oleh Jabatan Agama Islam Negeri atau Majlis Agama Islam Negeri-negeri termasuk logo yang diiktiraf oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia.<sup>18</sup> Oleh kerana itu, timbulnya masalah ketidakseragaman logo halal yang dilabelkan pada produk barangan makanan dan minuman yang dikeluarkan oleh sesebuah syarikat. Ketidakseragaman logo halal inilah yang sering menjadi rungutan atau tanda tanya bagi para pengguna terutamanya pengguna Islam di negara ini.

Untuk mengatasi masalah ini, pihak kerajaan telah membuat garis panduan iaitu negara ini tidak mengiktiraf halal mana-mana produk yang

---

<sup>17</sup>Sila lihat Utusan Malaysia. 1600 penguatkuasa halal-Kementerian Perdagangan Dalam Negeri diberi tugas sepenuhnya. 18 Mac 2005.

<sup>18</sup>Sila lihat Utusan Malaysia. Kerajaan dicadang wujudkan Akta Logo Halal. 11 Julai 2006.

diberikan pengesahan halal oleh badan persendirian atau badan swasta atau syarikat yang tidak memenuhi spesifikasi yang ditentukan tanpa membuat pemeriksaan secara fizikal di premis tersebut. Selain daripada itu apa jua organisasi yang ditubuhkan bagi tujuan pengesahan halal untuk mengeksport makanan ke luar negara atau mengimport makanan ke negara ini harus menepati peraturan dan kehendak kerajaan.

Syarikat atau kilang yang ingin mendapatkan pengesahan halal hendaklah memilih pihak yang diiktiraf oleh kerajaan supaya tidak menghadapi kesulitan dalam memohon sijil. Peraturan yang dikeluarkan bertujuan untuk memastikan produk yang ada dipasaran terjamin kualitinya, disamping mematuhi tahap persijilan yang ditetapkan supaya tidak timbul perasaan ragu-ragu yang boleh membawa masalah kepada penduduk di negara ini.<sup>19</sup>

Sebagai contohnya beberapa isu timbul mengenai kedudukan halal produk yang dikeluarkan oleh beberapa syarikat yang diusahakan oleh bukan Islam apabila mereka menggunakan logo halal yang tamat tempoh atau menggunakan logo halal yang bukan dikeluarkan oleh JAKIM atau pejabat agama Islam negeri.

---

<sup>19</sup> *Harian Metro*. (16 Mei 2004). Premis pamer logo palsu Jakim : hukum ikut empat mazhab utama. (hlm. 11)



Sebagai contohnya, Syarikat Dindings Poultry Processing Sdn Bhd telah ditarik balik sijil pengesahan halal nya oleh JAKIM berikutan menjalankan perniagaan pemprosesan penyembelihan ayam yang meragukan. Selain daripada itu, terdapat juga kes pengusaha kolam ikan patin di Tronoh, Perak yang telah dikesan menggunakan usus dan organ dalaman babi yang direbus sebagai makanan utama untuk ternakan ikan patin mereka. Malah ikan-kan tersebut telah diedarkan ke Kuala Lumpur, Selangor, Melaka, Negeri Sembilan, Johor dan Perak.<sup>20</sup> Setelah kejadian ini dikesan, sijil halal nya telah ditarik balik. Ia menjadi satu isu yang besar sehingga akhirnya Majlis Fatwa Kebangsaan telah memutuskan bahawa ikan tersebut haram dimakan kerana ikan yang ditenak di dalam sangkar tersebut dengan sengaja di beri makan makanan yang haram setiap hari.

Berikutan daripada kontroversi yang timbul, semua negeri telah diarahkan supaya menggunakan logo halal yang seragam dan logo tersebut dikeluarkan oleh JAKIM. Keadaan ini sekali gus merintis usaha untuk menjadikan Malaysia sebagai hab makanan halal pertama di dunia.

#### **4.3.1 Penyeragaman Logo Halal**

Ekoran daripada berlakunya berbagai-bagai masalah di dalam penggunaan logo halal, maka satu penyeragaman logo halal telah

---

<sup>20</sup> Manan Samad & Mazlan Hasan. Ikan patin makan babi dijual kepada umat Islam. Harian Metro 7.1.2006.

dilakukan. JAKIM yang bertanggungjawab secara langsung berhubung dengan pengesahan halal ke atas produk telah memperkenalkan logo halal yang baru dan seragam bermula September 2003 dan ia berkuatkuasa serta merta. Logo halal baru ini dibuat bertujuan untuk menyeragamkan bentuk logo di antara negeri-negeri yang ada di Malaysia bagi memudahkan pengguna, pihak berkuasa dan pihak industri berkaitan. Pihak industri diberi tempoh sehingga 31 Disember 2004, bagi mengambil tindakan menukar logo lama dengan yang baru.

Pihak industri yang dimaksudkan ialah pengusaha atau peniaga yang berkaitan dengan produk minuman dan makanan, bahan gunaan orang Islam, restoran, hotel dan rumah sembelihan yang mendapat sijil halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM). Pada logo yang baru ini tertera perkataan "Malaysia" bagi menggantikan perkataan "Jabatan Kemajuan Islam Malaysia". Manakala bagi perkataan halal dalam tulisan jawi dan kod pendaftaran negeri yang mengeluarkan sijil halal yang digunapakai sebelum ini turut diubah iaitu logo halal yang baru tidak lagi menggunakan apa-apa kod. Seterusnya, perkataan dalam bahasa Inggeris pada logo lama iaitu "Islam Development Department of Malaysia" telah digantikan dengan perkataan "Malaysia" yang ditulis dalam bahasa jawi. Ruangan segi tiga tepat pula dikhususkan untuk dimasukkan nombor-nombor kod negeri bagi memudahkan untuk mengenalpasti negeri yang

mengeluarkan sijil kepada produk berkenaan. Nombor-nombor kod bagi negeri adalah berdasarkan kod kad pengenalan seperti yang ditunjukkan di dalam jadual di bawah. Selain daripada itu pihak industri telah diberi kebebasan untuk mencetak logo halal yang baru menggunakan warna yang mereka kehendaki. Jadual 4.0 di bawah menunjukkan kod yang digunapakai oleh negeri-negeri ke atas produk yang dihasilkan.

Jadual 4.0: Kod Pendaftaran Logo Halal Mengikut Negeri.

<b>Kod Pendaftaran Negeri</b>	
<b>Kod</b>	<b>Negeri</b>
H 14	Wilayah Persekutuan
H 13	Sarawak
H 12	Sabah
H 11	Terengganu
H 10	Selangor
H 09	Perlis
H 08	Perak
H 07	Pulau Pinang
H 06	Pahang
H 05	Negeri Sembilan
H 04	Melaka
H 03	Kelantan
H 02	Kedah
H 01	Johor

Sumber: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia

Langkah menyeragamkan logo halal juga dibuat ekoran daripada adanya sindiket terancang yang menjual logo palsu yang dikenal pasti berlaku di beberapa negeri seperti di Kuantan, Pahang dan di Selangor.

Sebenarnya penyeragaman ini bukan sahaja membantu pengguna di Malaysia malah ini juga sebagai mengambil langkah untuk mengelakkan masalah kekeliruan penggunaan logo halal Malaysia pada peringkat antarabangsa. JAKIM juga turut memantau dan membuat penguatkuasaan yang ketat bagi mengelakkan sebarang penipuan. Langkah ini juga dilihat selaras dengan hasrat kerajaan untuk menjadikan Malaysia sebagai pusat makanan halal di dunia.<sup>21</sup>

Penyeragaman logo halal ini, dicadangkan oleh satu jawatankuasa teknikal yang mahu menjadikan Malaysia sebagai *Hab Pengeluaran Produk Halal Serantau* yang dipengerusikan oleh Y.B. Menteri Perdagangan Antarabangsa dan Industri. Berikutan keputusan itu, JAKIM telah merekacipta bentuk logo halal baru yang seragam dan pada Mei 2003 logo tersebut telah dikemukakan kepada persidangan ketua-ketua jabatan atau majlis agama Islam negeri untuk dipersetujui.

Setelah persetujuan dicapai, JAKIM telah mengemukakan logo tersebut kepada Perbadanan Harta Intelekt untuk tujuan pendaftaran. Malah turut didaftarkan ialah logo halal JAIN. Ini bersesuaian dengan keputusan Mesyuarat Jawatankuasa Kemajuan Hal Ehwal Agama Islam yang dipengerusikan oleh Y.A.B Timbalan Perdana Menteri pada 28 Ogos 2003 supaya hanya satu logo halal sahaja yang didaftarkan di bawah Trade Mark

---

<sup>21</sup> *Berita Harian*. (31 Mac 2004). Jakim perkenal logo halal baru sejak September lalu. (hlm. 13)

Act 1976. Pendaftaran logo halal ini, dibuat di bawah Certification Trade Mark, Trade Mark Act 1976.

Untuk lebih jelas, perbezaan di antara logo halal yang dikeluarkan oleh JAKIM dan JAIN ialah logo yang dikeluarkan oleh JAKIM berbentuk bulat dan terdapat perkataan Malaysia dalam huruf rumi dan jawi disekeliling bulatan manakala ditengah bulatan terdapat perkataan halal jawi dan rumi. Bagi logo halal yang dikeluarkan oleh Jabatan Agama Islam Negeri atau JAIN, logo yang sama digunakan tetapi terdapat perbezaan dibawah perkataan halal tulisan rumi iaitu terdapat kolum bertulis H dan diikuti oleh nombor pendaftaran mengikut negeri. Sebagai contoh bagi Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur, H -14 digunakan manakala bagi logo halal yang dikeluarkan oleh Jabatan Agama Islam Selangor, H-10 digunakan dan begitulah seterusnya mengikut nombor pendaftaran negeri-negeri di mana produk makanan itu dikeluarkan. Untuk lebih jelas ia ditunjukkan seperti gambarajah 4.0 di bawah.

Gambarajah 4.0: Logo halal Jabatan Agama Islam Negeri



Sumber: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia

Logo halal ini digunakan oleh Jabatan Agama Islam Negeri disetiap negeri dimana ruangan segi empat tepat akan diisikan dengan kod negeri masing-masing.

Logo halal yang digunakan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia berbeza daripada yang dikeluarkan oleh Jabatan Agama Islam Negeri iaitu tiada disediakan ruangan untuk diisi dengan kod negeri. Sila lihat Gambarajah 4.1.

Gambarajah 4.1: Logo halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia Sekarang.



Sumber: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia

Gambarajah 4.2: Logo halal lama Jabatan Kemajuan Islam Malaysia.



Sumber: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia

Memandangkan isu berhubung dengan ketidakseragaman logo halal yang berlaku di dalam pasaran hari ini maka pindaan Akta Perihal Dagangan 1972 telah dilakukan dan sebagai hasilnya JAKIM telah dilantik sebagai agensi tunggal untuk mengeluarkan sijil halal di Malaysia seperti yang diputuskan oleh Jemaah Menteri pada 14 April 2004.

Bagi makanan yang diimport dari luar negara pula, terdapat badan Islam yang telah dilantik di luar negara. Mereka bertindak sebagai wakil JAKIM bagi membuat pengesahan halal untuk produk di luar negara bagi makanan yang akan dieksport ke Malaysia. Oleh itu produk yang dieksport tersebut akan menggunakan logo halal badan Islam terbabit dan bukannya menggunakan logo halal JAKIM.

#### **4.3.2 Penggunaan Logo Halal Produk Dari Luar Negara**

Di antara logo halal luar negara yang diiktiraf oleh kerajaan adalah seperti di dalam Jadual 4.1 berikut.<sup>22</sup>

---

<sup>22</sup> Cabutan dari minit mesyuarat JAKIM/(s)/(22.00)/72 /2008

Jadual 4.1: Nama Organisasi dan Bentuk Logo dari Luar Negara







Organisasi	Bentuk Logo
<b>Afrika</b>	
National Independent Halaal Trust 5770 Topaas and Turquoise St. Lenasia Ext 5 1820 South Africa	
South African National Halal Authority (SANHA) P.O. Box 2092 Durban 4000 S/Africa @ 2 <sup>nd</sup> Floor, 45 Hopelands Road Durban-Overport Durban 4000 South Africa	
Muslim Judicial Council Halal Trust P.O.Box 4118 Cape Town 8000, South Africa	Tiada logo disertakan
<b>Amerika Syarikat</b>	
Halal Food Council South East Asia 132 East Main Street Suite 302 Salisbury, MD 21802 USA	
The Islamic Food and Nutrition Council of America (IFANCA) 5901 N, Cicero Ave., 309 Chicago, Illinois 60646, USA	



Samb. Jadual 4.1

Organisasi	Bentuk Logo
Islamic Services of America (ISA) P.O. Box 521 Cedar Rapids, IOWA 52406, Argentina	
The Halal Catering Argentina San Nicolas 1061 – (1407) Buenos Aires Argentina.	Tiada logo disertakan
<b>Australia</b>	
Adelaide Mosque Islamic Society of South Australia 20 Little Gilbert Street Adelaide S.A.5000 Australia	
Australian Halal Food Services (AHFS) Highpoint Business Centre 3374 Pacific Highway Springwood, QLD 4127	
Halal – Sadiq Services 4A Virgil Avenue Yokine Western Australia 6060	
Islamic Association of Geraldton Western Australia Geraldton Mosque 172 George Road Geraldton, Western Australia 6530 Australia	
Islamic Association of Katanning Inc. P.O. Box 270 Katanning Western Australia 6317	

Samb. Jadual 4.1

Organisasi	Bentuk Logo
Islamic Co-Ordinating Council of Victoria (ICCV) 155 Lygon Street, East Brunswick, Victoria 3057 Australia	
Supreme Islamic Council of New Halal Meat In Australia (SICHMA) Unit 2, 4B, Picken Street, Siverwater N.S.W(Sidney) 2128, Australia	
The Australian Federation of Islamic Councils Inc. (AFIC) 932 Bourke Street, Zetland, Sydney, NSW 2017	
AFIC Queensland Branch Lot 4 114 Dennis Rd, Springwood QLD 4127	
The Islamic Council of Western Australia PO Box 70, Burswood WA 6100	
Islamic Society Of South Australia 658, Marion Road ParkHolme, S.A.5043 /GPO Box 1694, Adelaide SA 5001	

Samb. Jadual 4.1

Organisasi	Bentuk Logo
<p>The Perth Mosque of Western Australia Incorporated 427-429 William Street, P.O.Box 106, Aberdeen Street Perth W.A 6001</p>	
<p>Khairat Melayu Islam Victoria (KMIV) 56, May Avenue Altona Meadows Victoria 3028, Australia</p>	
<b>Brazil</b>	
<p>Federation Of Muslims Associations In Brazil Rua Tejuca 188 CEP 04350-020 Sao Paulo, SP-Brazil</p>	
<b>China</b>	
<p>Shandong Islamic Association 75 Kuan – Hou – Suo Street Lixia District, Jinan Shandong, P.R. C 250011</p>	<p>Tiada logo disertakan</p>
<p>China Islamic Association 103 Nan Heng West Street Xuanwu District Beijing, P.R.China</p>	

Samb. Jadual 4.1

<b>Organisasi</b>	<b>Bentuk Logo</b>
<b>Denmark</b>	
Islamic Cultural Centre (IKCS) Horsebakken 2,DK - 2400 Copenhagen NV Denmark	Tiada logo disertakan
<b>Filipina</b>	
Ulama Conference of The Philippines Ablaza Building 7 th. Floor 117E. Rodriguez Sr. Ave, Quezon City New Address : 79 Jocfer Annex Bldg. Commonwealth Ave, Quezon City, Metro, Manila, Philippines	Tiada logo disertakan
Islamic Da'wah Council of The Philippines Suite 400 FUBC Building, Escolta, Manila P.O.Box 3669 Manila Philippines	
<b>German</b>	
Halal Control e.K. Eisenstr. 51 D-65428 Ruesselsheim Germany	
Islamic Centre Hamburg e.V. Schöne Aussicht 36, 22085 Hamburg, Germany	Tiada logo disertakan
<b>India</b>	
Jamiat – E- Ulama –E-Hind Maharashtra State Imam Wada Compound Opposite B.I.T. Chawl No. 1 Near Moghal Masjid, Imam Wada Road, Mumbai 400 009	Tiada logo disertakan

Samb. Jadual 4.1


Organisasi	Bentuk Logo
<b>Indonesia</b>	
Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika The Indonesian Council of Ulama (MUI) Masjid Istiqlal, Taman Vijaya Kosuma, Jakarta Pusat, Golden Pos 10710, Indonesia	
<b>Jepun</b>	
Japan Muslim Association 2-26-5-1004 Yoyogi Shibuya-ku Tokyo 151-0053 Japan	Tiada logo disertakan
<b>Netherlands/Holland</b>	
Halal Feed and Food Inspection Authority Fijnjekade 225 2521DT The Hague The Netherlands	
Control Office of Halal Slaughtering & Halal Quality Control Laan Van Meerdervoort 53D 2517 AE Den Hague Netherlands	
Total Quality Halal Correct Certification PB179 2300 AD Leiden The Netherlands	

Organisasi	Bentuk Logo
<b>New Zealand</b>	
Federation of Islamic Associations of New Zealand (FIANZ) P.O. Box 1415, Wellington New Zealand	
New Zealand Islamic Meat Management Incorporated & N.Z. Islamic Processed Food Management Level 1, Westbrook House, 181 Willis Street, P.O. Box 11-382, Wellington	 
<b>Pakistan</b>	
Jamea Markaz Uloom Islamia Mansoor (JMUIM) Multan Road Lahore Pakistan	Tiada logo disertakan
<b>Singapura</b>	
Islamic Religious Council of Singapore Halal Certification Strategic Unit No. 1 Lorong 6 Toa Payoh Singapore 319376	
<b>Thailand</b>	
The Central Islamic Committee of Thailand The Institute for HALAL Food Standard of Thailand 45 Moo 3 Klongkiao Rd. Klongsib Sub-District Nongchok District Bangkok 10530 Thailand	

Samb. Jadual 4.1

Organisasi	Bentuk Logo
<b>Taiwan</b>	
Taichung Mosque No.457, Nantun District Dadun, S.Rd. Taichung 408 Taiwan, Rep. Of China	
The Chinese Muslim Association Taipei Grand Mosque 62 Hsin Sheng South Road Sec. 2, Taipei Taiwan, Rep. Of China	
<b>Uruguay</b>	
Uruguayan Islamic Center Ejido 1233, Montevideo Uruguay	Tiada logo disertakan
<b>Vietnam</b>	
Islamic Community of Ho Chi Minh City 52 Nguyen Van Troi Street, Phu Nhuan District, Ho Chi Minh City, Vietnam	
<b>Brunei</b>	
Lembaga Mengeluarkan Permit Import Halal, Kementerian Hal Ehwal Ugama, Negara Brunei Darussalam Jalan Elizabeth II, Bandar Seri Begawan, 1180 Negara Brunei Darussalam	

Samb. Jadual 4.1

Organisasi	Bentuk Logo
<b>Perancis</b>	
Association Finisterienne Pour La Culture Arabo – Islamique (AFCAI) 3, Rue Jean-Marie Le Bris – 29200 Brest France	Tiada logo disertakan
Ritual Association of Lyon's Great Mosque (Association Rituelle de la Grande Mosquee de Lyon) 146, bd Pinel 69008 Lyon France	Tiada logo disertakan
<b>Belgium</b>	
Islamic Food Council Of Europe 4, Rue De La Presse, Brussels 4000, Belgium	

Berdasarkan kajian yang dilakukan berhubung dengan tanda halal terutama bagi produk yang datangnye dari luar negara, cabaran besar terpaksa dihadapi oleh kerajaan Malaysia iaitu menerima tanda halal dari badan Islam di luar negara dan perkara yang sama juga berlaku di mana mereka menerima tanda halal yang dikeluarkan oleh JAKIM. Walau bagaimanapun apa yang berlaku di Malaysia, wakil dari JAKIM akan pergi ke negara berkenaan dalam tempoh masa yang tertentu bagi melihat sendiri sama ada proses yang dilakukan adalah benar-benar menurut syarak sehingga produk berkenaan diterimapakai sebagai halal. Semua ini dilakukan oleh Bahagian Hub Halal.



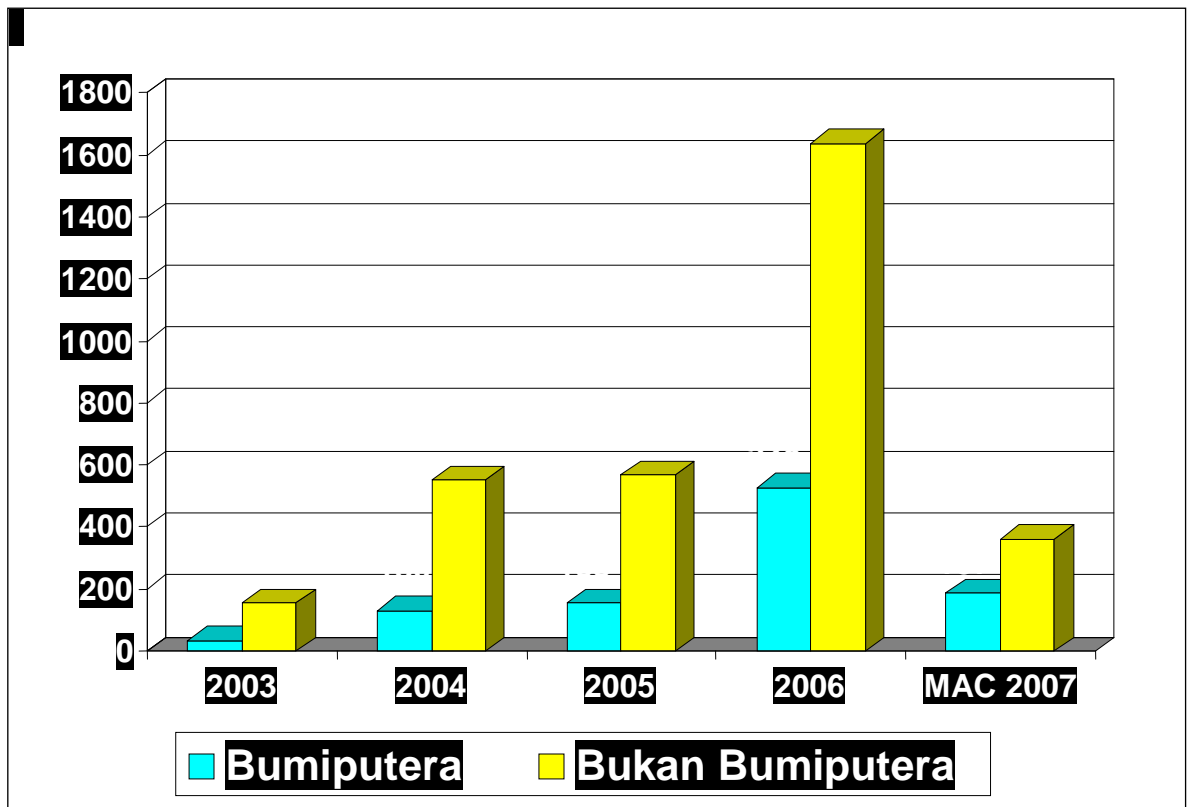
#### **4.4 Isu Permohonan Sijil Halal**

Menyentuh tentang permohonan sijil halal, terdapat berbagai-bagai isu yang ditimbulkan di kalangan pengusaha-pengusaha makanan dan minuman di Malaysia. Rata-ratanya apa yang diperbahaskan ialah proses untuk mendapatkan sijil halal tersebut memakan masa yang lama dan memerlukan kos yang tinggi.

Jika ditinjau daripada perspektif kategori permohonan yang diterima, terdapat dua kategori syarikat yang memohon iaitu syarikat bumiputera dan bukan bumiputera. Jenis industri yang terlibat pula ialah industri kecil, industri kecil sederhana dan industri besar. Seterusnya daripada segi jenis permohonan pula, terdapat beberapa jenis iaitu permohonan untuk mendapatkan sijil halal bagi produk makanan dan barangan gunaam, permohonan untuk mendapatkan sijil halal bagi premis makanan dan permohonan untuk mendapatkan sijil halal bagi rumah sembelihan.

Berdasarkan kajian yang dilakukan terdapat jumlah yang berbeza permohonan yang dilakukan oleh syarikat bumiputera dan bukan bumiputera untuk mendapatkan sijil halal ini daripada tahun 2003 hingga 2007. Daripada segi peratusan hanya 24% sahaja permohonan datanganya daripada syarikat bumiputera manakala 76% permohonan datanganya daripada syarikat bukan bumiputera. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 4.2.

Jadual 4.2: Permohonan Sijil Halal Mengikut Status Syarikat 2003-2007



Sumber: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia.

Berdasarkan Jadual 4.2, menunjukkan setiap tahun bilangan pengusaha bukan bumiputera yang memohon untuk mendapatkan sijil halal adalah lebih tinggi dan ia paling ketara pada tahun 2006 iaitu seramai 1638 orang. Pada pendapat pengkaji, permohonan yang meningkat pada tahun berkenaan adalah kerana pengisytiharan Malaysia untuk menjadi sebuah Pusat Hab Halal di rantau ini.

Menyedari apa yang berlaku, pengkaji telah melakukan temubual di kalangan beberapa pengusaha bumiputera mengenai mengapa mereka

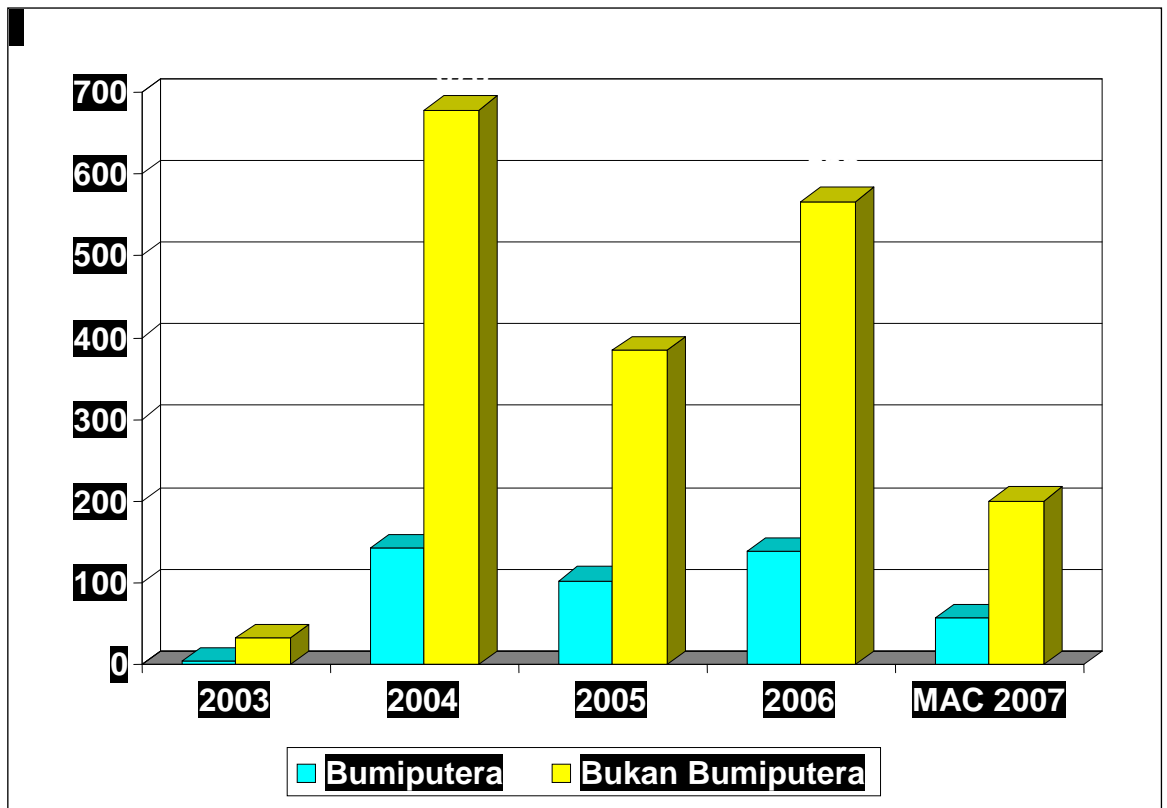
tidak memohon untuk mendapatkan sijil halal berkenaan.<sup>23</sup> Di antara alasan yang diberikan ialah mereka merupakan pengusaha kecil dan untuk memohon mendapatkan sijil halal ia memerlukan kos yang agak tinggi kerana perlu memenuhi beberapa spesifikasi yang diperlukan seperti ruang, mesin, pekerja, keadaan sekeliling dan sebagainya. Di samping itu alasan lain yang diberikan ialah mereka yang mengusahakan makanan tersebut ialah orang Islam dan semestinya apa yang dihasilkan mestilah menurut peraturan syarak iaitu halal. Jadi mengapa perlu mereka memohon untuk mendapatkan sijil halal berkenaan.

Ekoran daripada itu hanya sebilangan sahaja yang memenuhi syarat yang ditetapkan oleh pihak JAKIM untuk mendapat sijil pengesahan halal dan selebihnya ditolak. Iaitu kira-kira 19% permohonan yang berjaya mendapatkan sijil halal adalah daripada syarikat bumiputera dan 81% pula adalah syarikat bukan bumiputera. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 4.3.

Jadual 4.3: Permohonan yang berjaya mendapatkan Sijil Halal 2003-2007

---

<sup>23</sup> Temubual dilakukan dengan pengusaha kerepek, keropok lekor dan kuih tradisional. Disember 2007



Sumber: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia

Berdasarkan maklumat yang diperolehi daripada JAKIM alasan yang diberikan mengapa mereka tidak meluluskan permohonan untuk mendapatkan sijil halal di kalangan pengusaha bumiputera ialah masalah daripada segi modal pembangunan industri iaitu daripada segi penggunaan teknologi, mematuhi keperluan GMP dan HACCP, mematuhi syarat lesen PBT dan lokasi pemprosesan adalah *home base industry*.

Oleh yang demikian tindakan yang sewajarnya perlu diambil bagi mengatasi masalah ini terutama yang melibatkan industri kecil dan industri kecil dan sederhana (IKS) kerana kebanyakan pengusaha makanan

adalah datangnya daripada golongan ini. Malah mereka merupakan penyumbang terbesar di dalam menghasilkan produk makanan tempatan.

Berhubung dengan tempoh masa untuk mendapatkan kelulusan sijil halal. Kini JAKIM telah mengorak langkah baru dengan memperkenalkan permohonan secara online dan perlaksanaanya ialah dalam bulan Julai 2007. Permohonan untuk mendapatkan kelulusan adalah lebih cepat daripada secara manual iaitu kelulusan permohonan akan selesai dalam tempoh sebulan sekiranya tiada sebarang masalah.

Perbincangan yang seterusnya ialah berhubung dengan badan-badan yang terlibat didalam menjalankan kajian berhubung dengan produk halal misalnya bahagian hub halal JAKIM, penubuhan Pusat Analisis Halal Malaysia, Institut Penyelidikan Produk Halal UPM, Atase Hub Halal JAKIM di Australia dan Halal Industry Development Corporation (HDC)

#### **4.5 Sejarah Bahagian Hub Halal JAKIM**

Bahagian Hub Halal JAKIM dengan rasminya telah ditubuhkan pada 17 November 2005 setelah Jabatan Perkhidmatan Awam (JPA) meluluskan sebanyak 165 jawatan yang terdiri daripada pelbagai skim dan gred. Pada peringkat awalnya bahagian ini beroperasi di Putrajaya.

Pada masa ini Bahagian Hub Halal terdiri daripada empat cawangan iaitu Cawangan Pengurusan Halal, Cawangan Penyelarasan dan Pengurusan Maklumat halal, Cawangan Kajian dan Pengesahan Halal dan Cawangan Pemantauan dan Penguatkuasaan. Kemudian pada 1 Oktober 2007 Bahagian Hub Halal ini telah berpindah ke Cyberjaya.

Misi Bahagian Hub Halal adalah untuk membangunkan sistem pengurusan Pensijilan Halal yang berkualiti serta memenuhi hukum syarak serta memenuhi semua standard akreditasi dunia yang diiktiraf. Manakala objektif utama bahagian ini adalah untuk mengkaji, mengesah dan mengawal selia semua produk makanan dan barangan gunaan Islam supaya terjamin suci dan halal.

Seterusnya, Bahagian Hub halal telah merancang untuk menyediakan kertas konsep mengenai Penubuhan Kompleks Pensijilan Halal Malaysia (KOPEHAL). Ia bertujuan untuk menempatkan Bahagian Hub Halal JAKIM dengan segala kemudahan yang diperlukan.

#### **4.6 Penubuhan Pusat Analisis Halal Malaysia<sup>24</sup>**

Pada 26 Jun 2004, di dalam mesyuarat jawatankuasa teknikal menjadikan Malaysia hub pengeluaran yang dipengerusikan oleh Y.B. Datuk Seri Rafidah Aziz yang ketika itu merupakan Menteri Perdagangan

---

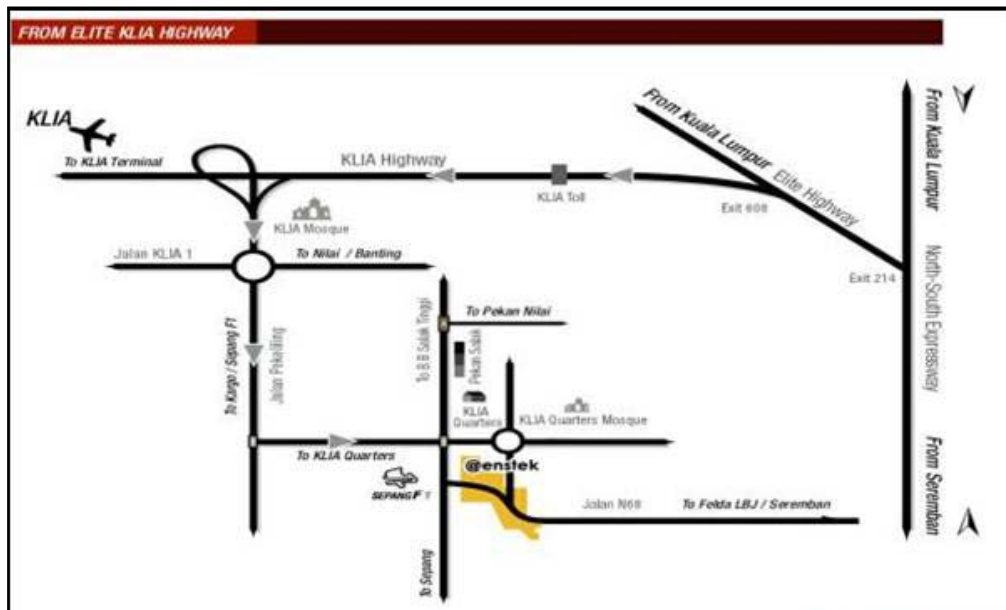
<sup>24</sup> Dibentang di dalam mesyuarat jawatankuasa penasihat pengesahan halal bil.1/2006.

Antarabangsa dan Industri (MITI) telah bersetuju untuk membangunkan JAKIM sebagai Pusat Rujukan dan Badan Persijilan Halal yang berwibawa di peringkat global. Di samping itu dipersetujui juga supaya JAKIM mempertingkatkan keupayaannya dalam persijilan halal.

Ekoran daripada cadangan di atas maka satu cadangan untuk menubuhkan Pusat Analisis Halal Malaysia telah bermula hasil daripada keputusan Mesyuarat Jemaah Menteri pada 17 Ogos 2005. Ekoran daripada itu pertimbangan untuk mempertingkatkan keupayaan sumber manusia telah diambilkira. Hasilnya Pusat Analisis Halal Malaysia telah dimasukkan penubuhannya ke dalam Rancangan Malaysia Ke-Sembilan.

Pusat Analisis Halal Malaysia telah dicadang untuk dibangunkan di Bandar Nilai, Negeri Sembilan iaitu di atas kawasan seluas 40 ekar yang juga dikenali sebagai kawasan Enstek. Keperluan pembinaan Pusat Hub Halal ini ialah dalam rangka untuk menyediakan kemudahan infrastruktur untuk pensijilan halal, menjadi pusat R&D Halal dan sebagai Institut Latihan Halal. Lokasi Enstek di tunjukkan di dalam Gambarajah 4.3 di bawah.

+Gambarajah 4.3: Lokasi Bandar Enstek di Negeri Sembilan



Dengan tertubuhnya Pusat Analisis Halal ini, peranan JAKIM menjadi bertambah penting kerana ia bukan sahaja berfungsi sebagai pengeluar sijil halal tetapi turut berperanan sebagai pusat rujukan dan sebagai badan pensijilan halal diperingkat antarabangsa.

Di antara objektif utama penubuhan pusat ini ialah bagi meningkatkan kredibiliti pensijilan halal JAKIM disamping menjadikan JAKIM sebagai pemimpin dan rujukan utama dalam hal-hal yang berkaitan dengan analisis dan kajian bagi pensijilan halal.

Pusat ini juga bertujuan untuk memanfaatkan teknologi terkini dan analisis saintifik yang berkaitan melalui aktiviti pengesahan, pemantauan dan penguatkuasaan halal. Di samping itu ia juga bertujuan supaya



keputusan analisis yang diumumkan oleh JAKIM mempunyai kredibiliti yang tinggi dan tidak dipertikaikan oleh mana-mana pihak. Perkhidmatan analisis yang dijalankan meliputi parameter bioteknologi, lemak dan minyak, alkohol, kimia dan barangan guna.

Di samping itu ia juga berperanan di dalam membangunkan kaedah-kaedah analisis makanan dan barang guna halal yang baru dengan kerjasama institusi pengajian tinggi tempatan yang berkaitan untuk tujuan latihan dan perkhidmatan analisis.

Selain daripada itu pusat ini juga bertujuan untuk menjadikan infrastruktur dan kemudahan terkini dapat diadakan demi memastikan pengesahan halal dapat dilaksanakan dengan lebih cekap dan mengambil masa yang singkat.

#### **4.6.1 Peranan Utama dan Fungsi Pusat Analisis Halal**

Pusat Analisis Halal ini mempunyai peranan dan fungsi yang diharapkan dapat memainkan peranannya seperti berikut:

- i) Memberikan perkhidmatan analisis makanan dan barangan guna bagi aktiviti-aktiviti pengesahan, pemantauan dan penguatkuasaan halal di peringkat negara, rantau Asia dan antarabangsa.

- ii) Mengeluarkan keputusan analisis makmal dan mentafsirkan keputusan analisis makmal dengan tepat
- iii) Membangunkan kaedah analisis makanan dan barangan guna halal yang baru mengikut kepentingan dasar yang telah ditetapkan oleh jabatan dan menepati standard antarabangsa.
- iv) Memperkembangkan Kawalan Jaminan Kualiti (Quality Assurance) analisis makanan dan barangan guna halal dan bertindak sebagai makmal rujukan halal negara yang berstatus antarabangsa.
- v) Memberi latihan teknikal dan mempertingkatkan kemahiran makmal-makmal analisis halal di dalam aspek-aspek analisis makanan dan barangan guna halal.
- vi) Memberi sokongan penyelidikan dalam aspek halal, haram, keselamatan dan kualiti bagi kategori makanan dan barangan guna di Malaysia.
- vii) Menjadi pusat data rujukan dan rangkaian maklumat halal yang di akreditasi bagi analisis makanan dan barangan guna halal di peringkat negara dan antarabangsa.

Berdasarkan peranan utama serta fungsi yang disenaraikan di atas adalah diharapkan Pusat Analisis Halal ini dapat memainkan peranan sepenuhnya dalam menjalankan aktiviti yang berkaitan dengan penghasilan makanan halal. Bagi memantapkan lagi kedudukan pusat ini, terdapat

beberapa cawangan yang diwujudkan di bawahnya. Antara cawangan tersebut ialah cawangan pengurusan halal, cawangan penyelarasan dan pengurusan maklumat, cawangan kajian dan pengesahan dan cawangan pemantauan dan penguatkuasaan. Perbincangan yang seterusnya ialah berkaitan dengan fungsi dan tujuan cawangan berkenaan.

#### **4.6.2 Cawangan-cawangan di bawah Pusat Analisis Halal.**

##### **4.6.2.1 Cawangan Pengurusan Halal**

Fungsi utama cawangan Pengurusan Halal ini ialah untuk menguruskan pentadbiran dan yang berkaitan dengannya. Ia juga turut terlibat di dalam pengurusan dan pembangunan sumber manusia, pembangunan ICT, e-halal dan sistem SMS bagi memudahkan pengguna dalam menentukan kesahihan logo halal dan status produk halal. Di samping itu cawangan ini juga terlibat di dalam menjalankan promosi pensijilan halal dan penyebaran maklumat melalui media elektronik dan penerbitan bercetak seperti buletin, jurnal halal dan lain-lain lagi.

Selain daripada itu cawangan pengurusan halal juga turut terlibat di dalam menjalankan analisis data dan statistik berhubung dengan maklumat pensijilan halal. Ia juga turut memberikan pendidikan kepada pengguna melalui siri taklimat dan penjelasan mengenai isu-isu semasa dan membangunkan sistem bioinformatik.

Seterusnya ia juga terlibat didalam perancangan strategik hub halal terutama bagi menilai pelaksanaan semasa dan halatuju pembangunan hub halal dengan mengambil kira pembangunan badan-badan pensijilan di peringkat ASEAN dan antarabangsa.

#### **4.6.2.2 Cawangan Penyelarasan dan Pengurusan Maklumat**

Cawangan ini berfungsi untuk pembangunan dasar pensijilan halal. Di samping itu ia juga terlibat di dalam menjalankan kerjasama antara jabatan dan agensi dalam pembangunan hub halal dan menyelaras pensijilan halal JAKIM-JAIN. Selain daripada itu cawangan ini juga turut membantu JPH dalam menentukan status halal daging import. Pada masa ini terdapat lebih 78 buah rumah sembelihan dan logi pemprosesan produk yang berasaskan daging yang telah diperiksa dan mendapat pengesahan halal di seluruh dunia.

Seterusnya cawangan penyelarasan dan pengurusan maklumat juga turut memainkan peranan dalam menjalinkan kerjasama dengan Jabatan Standard Malaysia dalam membangunkan Standard Halal. Di samping itu kajian perbandingan standard halal antarabangsa turut di lakukan di bawah bahagian ini. Ia turut menjalinkan kerjasama halal di peringkat antarabangsa khususnya dengan MABIMS dan IOC di samping

memastikan pengurusan sistem pensijilan halal JAKIM selaras dengan ISO/EC Guide 65 dan DSM ACB Halal Product.

Bahagian ini turut berfungsi untuk memberi penerangan dan penjelasan berhubung dengan pensijilan halal dan hukum hakam yang berkaitan dengan halal. Akhirnya ia turut berfungsi untuk menguruskan permohonan pensijilan halal secara manual dan juga secara on-line.

#### **4.6.2.3 Cawangan Kajian dan Pengesahan**

Cawangan kajian dan pengesahan bertanggungjawab dalam penilaian dan semakan dokumen dari segi teknikal dan syariah bagi permohonan pensijilan berdasarkan Manual Prosedur Pensijilan Halal. Di samping itu ia juga terlibat dalam merancang dan melaksanakan lawatan pemeriksaan ke atas premis yang memohon sijil halal. Ia bertujuan bagi memastikan premis tersebut mematuhi Manual Prosedur Pensijilan Halal, MS 1500:2004 dan undang-undang lain yang berkaitan.

Seterusnya cawangan ini juga turut terlibat di dalam penyediaan laporan pemeriksaan halal, mengurus selia mesyuarat panel pengesahan halal, menguruskan pengeluaran dan penyerahan sijil halal bagi syarikat yang telah diluluskan oleh panel pengesahan halal. Selain daripada itu cawangan ini juga turut menguruskan perjanjian dengan pemegang sijil

halal, menguruskan makmal, peralatan dan aktiviti analisis sampel, menetapkan integriti sampel, menjalankan analisis makmal ke atas produk atau ramuan bagi mengetahui status halal dan menguruskan pengesahan sampel krisis bagi isu-isu semasa dan sampel R&D.

#### **4.6.2.4 Cawangan Pemantauan dan Penguatkuasaan**

Di antara tugas cawangan pemantauan dan penguatkuasaan ini ialah ia memantau syarikat atau premis pemegang sijil halal JAKIM, bertanggungjawab menerima aduan, menjalankan risikan dan penyelidikan terhadap penggunaan logo dan sijil halal palsu.

Pemantauan juga dilakukan terhadap pemakaian logo halal di bawah perbahasaannya halal. Di samping itu bahagian ini turut terlibat di dalam pengendalian soal jawab kemusykilan mengenai isu halal haram, penggunaan logo dan sebagainya.

Penyelarasan aktiviti penguatkuasaan makanan dan barangan gunaan Islam dengan agensi berkaitan serta mengendalikan rayuan dan bantahan yang timbul berkaitan dengan isu halal turut ditangani oleh bahagian ini. Di samping itu ia turut terlibat di dalam pengendalian rayuan dan bantahan yang timbul berkaitan dengan isu halal, mengurus selia

mesyuarat panel rayuan halal dan melakukan pemantauan terhadap produk-produk dari luar negara di pintu masuk dan pasaran dalam negara.

Melihat kepada besarnya peranan yang dimainkan oleh cawangan-cawangan berkenaan, pada pendapat penyelidik JAKIM mampu untuk menjalankan tugas sebagai sebuah badan yang terlibat di dalam segala aktiviti yang melibatkan barangan gunaah orang Islam dari segi makanan mahupun yang bukan berbentuk makanan.

Perkembangan yang seterusnya ialah pada 12 Februari 2008 satu majlis menandatangani memorandum persefahaman di antara JAKIM dan UPM telah dilaksanakan. Perjanjian persefahaman tersebut lebih menjurus kepada bentuk kerjasama dalam Pembangunan Makmal Analisis Produk Halal . Pembangunan Makmal Analisis ini dibangunkan bertujuan untuk memberi latihan kepada pegawai-pegawai Bahagian Hub Halal JAKIM sebagai langkah persediaan untuk mengendalikan makmal analisis produk halal di Bandar Enstek, Nilai, Negeri Sembilan.

Selain daripada itu ia turut membantu proses pensijilan halal dalam menganalisis produk-produk makanan atau ramuan baru yang terhasil dari perkembangan teknologi makanan ataupun bioteknologi pada zaman ini. Seterusnya dengan kerjasama ini ia dapat membantu mengatasi masalah kekurangan makmal yang berupaya menjalankan analisis terhadap produk

makanan halal bagi pihak JAKIM atau dengan kata lain berkongsi dalam bidang analisis, penyelidikan dan membangunkan sistem jaminan kualiti halal di negara ini. Perbincangan yang seterusnya ialah berkaitan badan lain yang turut terlibat di dalam penyelidikan produk halal di Malaysia.

#### **4.7 Institut penyelidikan produk halal (IPPH) (UPM)**

Institut Penyelidikan Produk Halal (IPPH) telah ditubuhkan pada tahun 2005 di Universiti Putra Malaysia dalam usaha membantu kerajaan menjadikan Malaysia sebagai Hab Halal Global. Penyelidikan yang dilaksanakan di Institut ini bukan sahaja dalam bidang R&D yang melibatkan produk makanan semata-mata malah ia turut merangkumi produk bukan makanan seperti kosmetik, farmaseutikal, nutraseutikal, polisi, sistem dan kewangan.

Institut ini mempunyai tiga makmal penyelidikan iaitu makmal analisis dan autentikasi, makmal inovasi dan proses dan makmal polisi dan pengurusan. Institut ini berperanan menjalankan penyelidikan dalam pelbagai teknik dan kaedah teknologi penghasilan dan pengesahan produk halal yang cepat dan tepat. Selain daripada itu kerja-kerja perundingan dalam penggubalan polisi dan tadbir urus yang berkaitan dengan industri halal di peringkat kebangsaan dan global turut juga dijalankan. Seterusnya ia turut terlibat di dalam membangunkan sistem jaminan kualiti produk halal



dan berusaha membangunkan pangkalan data serta sumber maklumat mengenai penyelidikan, produk dan perkhidmatan analisis yang telah dikembangkan oleh pelbagai pihak di peringkat serantau dan dunia.

Penyelidikan di dalam pembangunan produk dan proses yang dijalankan oleh institut ini dikatakan mampu meningkatkan kepelbagaian produk halal dengan menawarkan ingredien alternatif kepada sumber konvensional gelatin, lemak haiwan dan bahan pengawet yang bersifat toksik dan memudaratkan kesihatan.

Di antara teknik yang dijalankan adalah merangkumi pembangunan teknik baru untuk pengesanan produk halal menggunakan kaedah saintifik yang lazim digunakan dalam bidang penyelidikan kanser, biofarmasi dan bioteknologi seperti metabolomik, proteomik (pemprofilan peptida) dan genomik (Real Time PCR). Alatan yang digunakan adalah terkini dan tercanggih seperti *4-Dimensional Gas Chromatography Time of Flight Mass Spectrometer (GC-TOF-MS)* dan *Ultra Performance Liquid Chromatography (UPLC)*.

Demi memantapkan lagi program dalam melahirkan tenaga pakar, program pengajian siswazah peringkat ijazah sarjana dan ijazah doktor falsafah turut ditawarkan di dalam dua bidang utama iaitu *Halal Food Analysis* dan *Halal Food Management*. Sehingga kajian ini dilakukan

sebanyak 1.8 juta ringgit telah diterima melalui dana penyelidikan yang melibatkan 10 projek di bawah pembiayaan *Science Fund*, Geran Penyelidikan Fundamental dan Geran Universiti Penyelidikan.

Melalui Institut Penyelidikan Produk Halal juga perkhidmatan analisis produk halal dan beberapa program latihan seperti Kursus Penyembelihan Halal dan Kursus Verifikasi Produk Halal yang menggunakan kaedah *Polymerase Chain Reaction* (PCR) dengan kerjasama agensi kerajaan lain seperti JAKIM, JAIS dan JPH turut dilakukan.

#### **4.8 Atase Hub Halal JAKIM di Australia.**

Demi memastikan produk yang diimport ke Malaysia adalah halal, maka satu cadangan telah dibuat untuk mewujudkan seorang Penyelia Halal di Australia. Ia berikutan daripada lawatan Y. B. Menteri Pertanian dan Industri Asas Tani serta 4 kali Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Kebangsaan ke Australia pada bulan Mac 2006 pada ketika itu.

Ekoran daripada itu pada Mac 2008 atase ini telah mula beroperasi di Australia. Sebagai permulaan fungsi dan tanggungjawab penyelia halal yang berada disana ialah beliau perlu menjalankan pemeriksaan dan pemantauan ke atas rumah-rumah sembelihan yang ingin mengeksport daging atau produk berasaskan daging ke Malaysia. Beliau juga perlu

menjalankan pemeriksaan dan pemantauan di rumah sembelih yang telah diluluskan untuk mengeksport daging ke Malaysia bagi memastikan pelaksanaan proses penyembelihan, pemprosesan, penyimpanan dan sebagainya mematuhi Standard Halal Malaysia MS 1500:2004 dan protokol *The Malaysian Requirement For the Slaughter, Processing and Storage of Halal Meat*.

Seterusnya penyelia halal ini juga bertanggungjawab memantau dari masa ke semasa terhadap pengeksportan daging dari Australia ke Malaysia bagi memastikan daging yang dieksport ke Malaysia adalah benar-benar dari rumah sembelih yang diiktiraf oleh kerajaan serta bekerjasama dengan Jabatan Perkhidmatan Haiwan dan Jabatan Kastam Malaysia dalam melaksanakan pemantauan.

Justeru, penubuhan atase ini bertujuan memudahkan penyaluran dengan cepat segala dasar-dasar terbaru yang ditetapkan oleh kerajaan Malaysia berkaitan dengan pengimportan daging halal atau fatwa terbaru kepada pihak berkuasa Australia. Keadaan ini dapat mengelak daripada berlakunya tanggapan negatif pihak Australia terhadap kerajaan Malaysia, khususnya pihak berkuasa agama bagi kedua-dua negara yang terlibat.

Dengan tertubuhnya atase ini, ia turut memudahkan penyelia halal membuat kajian dari masa ke semasa mengenai dasar-dasar dan

peraturan terbaru yang ditetapkan oleh kerajaan Australia dan memaklumkan perkembangan terkini kepada pihak berkuasa agama di Malaysia. Keadaan ini akan memudahkan Malaysia membuat keputusan dan pendirian yang bersangkutan dengan pengimportan daging halal.

Oleh itu adalah difikirkan tepat pada masanya untuk menubuhkan atase di Australia, malah pada pendapat pengkaji ia perlu ditubuhkan juga di negara-negara lain yang terlibat dalam mengeksport barang makanan ke Malaysia seperti Cina, India dan negara lain.

Perkembangan terkini yang berlaku berhubung dengan makanan halal di Malaysia ialah pada 4 April 2008, *Halal Industry Development Corporation Sdn. Bhd (HDC)* telah mengambil alih tugas pengesahan halal daripada JAKIM dan ia berkuatkuasa serta merta. Perkara ini diumumkan oleh Perdana Menteri Malaysia Dato Sri Abdullah Hj Ahmad Badawi. Sehingga kajian ini dilaksanakan proses untuk menyerahkan kuasa kepada HDC masih lagi di dalam proses kerana ia bukan sahaja melibatkan pihak JAKIM tetapi pihak Jabatan Agama Islam Negeri atau JAIN juga turut terlibat. Untuk mengetahui apakah HDC sebenarnya maka perbincangan seterusnya adalah berkaitan dengan HDC.

#### **4.9 Sejarah Penubuhan Halal Industry Development Corporation (HDC)**

Penubuhan Halal Industry Development Corporation atau HDC telah dicadangkan oleh perdana menteri Malaysia Dato' Seri Abdullah Ahmad Badawi pada 31 Mac 2006.<sup>25</sup> Ekoran daripada itu HDC telah ditubuhkan pada 18 September 2006. Ia bertujuan untuk mengkoordinat perkembangan secara menyeluruh industri dengan fokus utamanya ialah untuk membangunkan standard halal, audit dan pensijilan, membangunkan kapasiti produk halal dan perkhidmatan disamping mempromosi dan melancarkan perkembangan serta keterlibatan syarikat Malaysia di dalam pasaran halal global.

Di antara misi HDC ialah untuk membangunkan Malaysia sebagai sebuah hub halal bertaraf antarabangsa manakala di antara beberapa objektifnya pula ialah mempertahankan integriti proses pensijilan halal Malaysia melalui semakan yang berterusan dalam rangkakerja peraturan, standard dan proses audit; membangunkan infrastruktur untuk kajian dan latihan bagi membolehkan mereka yang terlibat di dalam produk halal bersaing di dalam pembangunan global yang melibatkan teknologi dan prosedur pengurusan; menyeragamkan pasaran halal tempatan melalui penyertaan peserta dalam membentuk model untuk diperkenalkan di dalam komuniti halal global; melicinkan penghasilan produk halal domestik melalui

---

<sup>25</sup> Sila lihat <http://www.hdcglobal.com/portal/mainpage.php>

penambahbaikan kapasiti dan kecekapan perkhidmatan sokongan halal; memperkenalkan taman halal bagi menyediakan rangkaian untuk meningkatkan kecekapan di dalam penghasilan dan pengagihan produk halal; mempromosikan halal sebagai alternatif yang menyihatkan dan membangunkan global imej Malaysia sebagai pengeluar yang berkualiti tinggi dari segi produk halal dan perkhidmatannya.

Kini HDC giat menjalankan berbagai aktiviti yang berkaitan dengan halal. Misalnya berdasarkan kajian yang dilakukan oleh pengkaji pada tahun 2007 sahaja program yang telah dilaksanakan ialah *Halal World Expo2007*, *HDC Halal Training Programme*, *International Conference on Research Advances in Halal Science*, *Hi-tech Halal Certification*, *Another Plan for Halal Exports*, *HDC to Take Lead in Halal International Certification*, seminar pembangunan industri halal peringkat negeri di Pahang dan Melaka, *HDC halal roadshow* di negeri Kedah dan lain-lain lagi.

Seterusnya pada bulan Mei 2008 di antara aktiviti yang dijalankan oleh HDC ialah *Halal Integrity and Industrial Development : The Global Outlook*; *HDC Halal Training Program*; *HDC International Halal Certification Programme*; *HDC About to Implement Halal Industry Action Plan*; *2<sup>nd</sup> International Conference on Research Advances in Halal Science*, *13<sup>th</sup> Gulf Food, Hotel Equipment Exhibition and Salon Culinaire*, Seminar

Pembangunan Industri Halal peringkat negeri Sarawak dan Sabah, *The 5<sup>th</sup> Malaysia International Halal Showcase (MIHAS)*, *World Halal Forum 2008* dan *2<sup>nd</sup> International Conference on Research Advances in Halal Science* yang di adakan pada bulan Oktober 2008.<sup>26</sup>

Di antara tujuan utama program-program berkenaan dianjurkan ialah untuk membuka ruang kepada pengusaha, pengeluar, penyelidik dan semua yang terlibat di dalam penghasilan makanan halal berinteraksi di antara satu sama lain bagi membantu negara mewujudkan hub halal dunia. Malah untuk mempercepatkan lagi usaha berkenaan, Perdana Menteri Malaysia Dato' Sri Abdullah b. Hj Ahmad Badawi telah mengumumkan pada 4 April 2008, HDC akan mengambil alih tugas-tugas JAKIM dalam bidang kuasa yang berkaitan dengan produk makanan halal. Proses penyerahan kuasa ini telah sempurna sepenuhnya pada 1 Julai 2008 dan kini bahagian hub halal JAKIM berada di bawah HDC. Walau bagaimanapun jawatankuasa halal negeri masih beroperasi di bawah bidang kuasa Jabatan Agama Islam di negeri masing-masing.

#### **4.10 Kesimpulan**

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan berhubung dengan badan-badan yang terlibat di dalam membuat dasar dan menentukan makanan yang dihasilkan halal serta beberapa isu yang terlibat seperti isu

---

<sup>26</sup> Maklumat diperolehi oleh pengkaji melalui brosur/risalah yang diedarkan dari semasa ke semasa.

penggunaan logo halal dan isu permohonan sijil halal, boleh disimpulkan bahawa penghasilan makanan halal secara komersial ini telah mengakibatkan berlakunya penglibatan yang menyeluruh semua pihak iaitu pihak industri, kerajaan dan juga pengguna. Jelas menunjukkan bahawa berdasarkan isu makanan halal pihak kerajaan telah mewujudkan beberapa badan yang terlibat secara langsung untuk menangani serta memikirkan usaha agar makanan yang terhasil adalah benar-benar mengikut syarak. Berdasarkan kajian yang telah dilakukan kesungguhan pihak pemerintah dalam menangani persoalan halal ini dapat dibuktikan melalui perkembangan badan yang terlibat serta fungsi yang dijalankan dalam menentukan terhasilnya makanan halal. Ini diringkaskan seperti di bawah:

Jadual 4.4: Sejarah badan-badan yang terlibat dalam bidang halal dan fungsinya.

<b>Tahun</b>	<b>Perkembangan</b>	<b>Fungsi</b>
1968	Majlis Raja Malaysia putusan tubuh Urusetia Kebangsaan Hal Ehwat Agama Islam Malaysia	
1974	Urusetia naik taraf kepada Bahagian Hal Ehwat Islam (BAHEIS)	Memberi pengesahan status halal (dalam bentuk surat pengesahan) -makanan -barangan gunaan Islam Dikendalikan oleh Pusat Penyelidikan Islam



Samb. Jadual 4.4

<b>Tahun</b>	<b>Perkembangan</b>	<b>Fungsi</b>
1982	-Masalah rujukan halal JAIN, JAKIM, JPM. -tubuh Jawatankuasa Halal Haram. Nama diubah kemudian kepada Jawatankuasa Mengkaji Bahan Makanan dan Gunaan Orang Islam -Cadang tubuh Lembaga halal haram dibawah KPDN - ditolak	Bersifat sementara. Tiada kuasa undang-undang seperti (KPDNHEP)
31 Mac 88	-Cadangan lain –tubuh jawatankuasa penyelidikan diperingkat negeri. -Masalah timbul iaitu tiada pelarasan antara pusat dan negeri -Tubuh Jawatankuasa mengkaji makanan dan bahan gunaan orang Islam (ahli agama dan profesional). Ditubuhkan di peringkat persekutuan dan negeri.	-Untuk melihat produk dinegeri-negeri  -Penyelarasan di bawah Unit Pusat Penyelidikan Islam .
30 sept 88	-Diswastakan kepada Syarikat Ilham Daya Sdn. Bhd.  -BAHEIS.	-melakukan pemeriksaan premis  -Pengeluaran sijil dan pemantauan
1994	BAHEIS	Berlaku perubahan terhadap pegesahan sijil dari surat pengiktirafan kepada bentuk sijil dan logo

Samb. Jadual 4.4

<b>Tahun</b>	<b>Perkembangan</b>	<b>Fungsi</b>
1 Jan 1997	BAHEIS dinaik taraf kepada Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM)	
2 Sept 2002	-Ambil semula tugas Syarikat Ilham daya  -JAKIM	-pemeriksaan -pengesahan sijil halal
28 Ogos 2003	-Wujud badan baru iaitu Bahagian Kajian Makanan dan Barangan Gunaan Islam (MGI) -Satu Logo sahaja diguna dan didaftar di <i>Trade Mark ACT</i> 1976	-Pengesahan halal -Persijilan -Pusat perkhidmatan
30 Sept 2003	Tubuh Jawatankuasa penasihat pengesahan halal JAKIM (JPPH) (ahli profesional dan agama)	Memberi pendapat dan nasihat berhubung: Pemantauan halal Penyalahgunaan logo Penggunaan logo halal dalam perubatan, kosmetik dan herba Kes penyamaran Logo baru halal Kadar caj baru
2004	MS 1500:2004 digunakan	Standard Halal Malaysia
16 Dis 2004	Tubuh dibawah JPPH Jawatankuasa Teknikal Halal (ahli sains IPTA, JPH, Jkimia, MARDI, KKM, dan wakil JAKIM)	-Memberi kepakaran teknikal dalam memantapkan kredibiliti pensijilan halal JAKIM
17 Ogos 2005	Cadangan penubuhan Pusat Analisis Halal Malaysia (Rancangan Malaysia ke-9)	-pensijilan halal -pusat R&D halal -Institut Latihan halal

Samb. Jadual 4.4

<b>Tahun</b>	<b>Perkembangan</b>	<b>Fungsi</b>
17 Nov 2005	Hab Halal JAKIM ditubuhkan	-Cawangan pengurusan halal -Cawangan penyelarasan dan pengurusan maklumat halal -Cawangan kajian dan pengesahan halal -Cawangan pemantauan dan penguatkuasaan.
2005	Institut Penyelidikan Produk Halal (IPPH) UPM ditubuhkan	-Menjalankan analisis berkaitan halal -melahirkan siswazah
18 Sept 2006	Halal Industry Development Corporation Sdn. Bhd. (HDC) ditubuhkan	-Membangunkan standard halal -audit dan pensijilan -mempromosi syarikat Malaysia dalam pasaran antarabangsa
Julai 2007	Permohonan sijil halal secara online diperkenalkan	Mencepatkan proses permohonan
7 Jan 2008	Penggunaan Logo Halal Produk dari Luar negara yang mendapat pengesahan dari JAKIM	Memudahkan pengguna
Mac 2008	Atase Hub Halal JAKIM di Australia ditubuhkan	-pemeriksaan rumah sembelihan
4 April 2008	Halal Industry Development Corporation Sdn. Bhd. (HDC)	mengambil tugas Hab Halal JAKIM
1 Julai 2008	Penyerahan tugas selesai sepenuhnya dari JAKIM kepada HDC	Mempromosi makanan halal ke luar negara
	Jawatankuasa halal negeri masih beroperasi dibawah kuasa JAIN	Pengesahan sijil halal

Seterusnya berhubung dengan penggunaan logo halal, dapat disimpulkan bahawa penyeragaman logo di dalam negara yang dilakukan bermula pada tahun 2003 banyak membantu pengguna untuk mengenalpasti logo yang sah bagi mendapatkan makanan halal dalam pasaran. Malah ini juga turut membantu pengguna daripada berlakunya kekeliruan dalam menentukan logo yang sah. Seterusnya penggunaan logo halal luar negara yang diiktiraf oleh kerajaan turut membantu pengguna dalam hal yang sama. Ini membuktikan bahawa makanan halal kini sudah menjadi isu antarabangsa dan sudah sampai masanya kerjasama antara negara-negara dilakukan berhubung dengan persoalan produk halal. Walau bagaimanapun, logo halal dari luar negara ada pelbagai dan ini menyukarkan pengguna untuk mengingat semua logo yang diiktiraf.

Berhubung dengan isu permohonan sijil halal pula, permohonan untuk mendapat sijil halal oleh pengusaha bumiputera dan bukan bumiputera di Malaysia meningkat setiap tahun bermula dari tahun 2003. Timbulnya minat untuk mendapatkan tanda halal ini membuktikan bahawa permintaan terhadap makanan halal meningkat setiap tahun. Atas dasar itu pengusaha-pengusaha makanan bukan bumiputera misalnya akur untuk mematuhi peraturan yang ditetapkan oleh kerajaan dalam menghasilkan makanan halal sekiranya produk mereka mahu menembusi pasaran pengguna Islam. Atas kesedaran tersebut pelbagai

langkah telah diambil bagi memahamkan lagi pengusaha makanan apakah yang dimaksudkan dengan halal. Pelbagai kursus, penerangan, seminar dan lain-lain telah diadakan oleh bahagian hab halal JAKIM dan HDC kepada pengusaha-pengusaha makanan yang ingin memohon sijil halal.

Seterusnya kajian akan dilanjutkan lagi untuk melihat corak pengambilan makanan di dalam masyarakat hari ini. Pilihan di antara makanan tradisional dan makanan moden (*fast food*) akan dilakukan melalui kajian kes.

## **Bab 5**

### **Corak Amalan Makanan di Malaysia : Satu Kajian Perbandingan Di Antara Makanan Tradisional dan Makanan Moden (Segera)**

#### **5.0 Pendahuluan**

Setelah negara ini berhadapan dengan berbagai arus perubahan di dalam penghasilan makanan, penyediaan makanan dan teknologi makanan maka sudah sampai masanya difikirkan perlu satu kajian dilakukan berhubung dengan bentuk amalan pengambilan makanan generasi hari ini. Tambahan lagi dengan kuatnya arus makanan segera yang melanda negara menyebabkan berbagai-bagai spekulasi berlaku yang melibatkan kebersihan, kaitannya dengan kesihatan dan yang lebih penting bagi umat Islam ialah adakah ianya disediakan mengikut hukum syarak.

Persoalan yang sering dikemukakan berhubung dengan makanan segera ini ialah apakah makanan segera itu sebenarnya? Menurut istilah biasa yang digunakan untuk menerangkan tentang makanan segera, ianya bermaksud makanan serta merta. Istilah makanan menurut thesaurus umum bahasa Melayu ialah bahan-bahan makanan seperti nasi, roti, bubur,

kuih, biskut, juadah, hidangan, sajian, santapan, penganan. Manakala yang dimaksudkan segera ialah cepat, ekspres dan pantas. Berdasarkan apa yang dinyatakan di atas, pengkaji mendapati istilah makanan segera yang sesuai digunakan di dalam kajian ini ialah segala bentuk makanan yang boleh disajikan dalam masa yang singkat dari segi cara memasaknya, menghidangkannya mahupun ketika memakannya. Dengan lain perkataan makanan ini ringkas, mudah dibawa dan boleh didapati pada bila-bila waktu. Seterusnya makanan segera juga definisikan oleh Leidner sebagai makanan yang disajikan dengan cepat melalui pesanan yang ringkas. Ia selalunya diamalkan ditempat kerja.<sup>1</sup>

Seterusnya, makanan segera juga boleh dilihat dari sudut perkhidmatan. Iaitu dengan adanya perkhidmatan yang cepat makanan mampu sampai kepada pelanggan dalam masa yang singkat.<sup>2</sup> Ia boleh dikategorikan kepada dua bahagian. Pertama daripada segi makanan itu sendiri dan kedua daripada segi ramuan yang digunakan. Untuk lebih jelas lagi, yang dimaksudkan dengan makanan itu ialah makanan terus boleh dimakan setelah melalui proses yang singkat. Manakala dari segi ramuan pula, ramuan tersebut membantu proses untuk memasak supaya menjadi lebih cepat.

---

<sup>1</sup> Leidner, R. 1993. *Fast food, fast talk: service work and the routinization of everyday life*. Berkeley: University of California Press.

<sup>2</sup> Bertram, P. 1975. *Fast food operations*. London: Barrie & Jenkins.

Selain daripada itu, sekiranya makanan yang diedarkan melibatkan beberapa rangkaian kedai seperti francais maka perkhidmatan yang diberi kepada sebilangan besar pengguna bukan sahaja dapat dilakukan dalam tempoh masa yang cepat tetapi harga yang tetap juga dapat dilakukan di setiap rangkaian.<sup>3</sup>

Seterusnya, Makanan tradisional pula merupakan makanan yang diamalkan oleh sesuatu bangsa atau kaum. Lazimnya makanan tradisional bagi sesuatu kaum itu akan melambangkan identiti bagi kaum tersebut. Misalnya di Malaysia, tiga kaum utama iaitu Melayu, Cina dan India telah mengamalkan cara pemakanan tradisi mereka sejak turun-temurun dan masih mengamalkannya hingga ke hari ini. Terdapat pelbagai jenis makanan tradisi yang kita boleh lihat hari ini. Ia telah dibincangkan dengan lebih lanjut seperti di dalam bab 2.

## **5.1 Makanan Segera di Malaysia**

Di Malaysia misalnya, makanan segera ini dikelaskan kepada beberapa jenis makanan. Contoh makanan segera dalam bentuk makanan yang siap ialah ayam goreng, kentang goreng, burger, pizza, donut, kek, makanan dalam tin atau bungkusan. Iaitu apabila dibeli ia terus sedia untuk di makan.<sup>4</sup> Manakala makanan segera yang perlu melalui beberapa

---

<sup>3</sup> Peter Smale. *Fast Food Restaurant*. Asia Week. Jun 1990. ms. 21

<sup>4</sup> Lowerberg Todhunter, Wilson. *Food and Man*. New York: John Wiley & Sons Inc. 1968.



proses ringkas sebelum boleh dimakan ialah kebanyakannya makanan sejuk beku.

Walau bagaimanapun ada di antara masyarakat Malaysia hari ini yang menganggap makanan segera sebagai makanan yang berupa makanan dan sajian cepat yang boleh diperolehi di restoran-restoran yang banyak bilangannya di Malaysia seperti di Kentucky Fried Chicken, McDonald, Pizza Hut, Domino, Ramly Burger dan sebagainya yang boleh diklasifikasikan sebagai menyajikan makanan moden.

Untuk mendapatkan makanan segera ini, dua cara boleh dilakukan oleh pengguna iaitu dengan terus pergi ke restoran berkenaan atau bagi makanan segera daripada restoran KFC, Pizza dan lain-lain mereka boleh memesannya melalui panggilan telefon yang merupakan perkhidmatan cepat yang disediakan.

Berdasarkan perbincangan di atas, pada pendapat pengkaji, adalah lebih tepat sekiranya makanan segera itu dikategorikan sebagai meliputi dua perkara iaitu segera daripada segi penyediaan makanan dan segera daripada segi perkhidmatan.

Malah makanan segera ini menjadi isu yang hangat diperkatakan sejak akhir-akhir ini. Ia bukan hanya di bincangkan di kalangan masyarakat

umum tetapi ia turut mendapat perhatian di peringkat kerajaan. Sebenarnya isu makanan segera bukan merupakan isu yang baru kerana di kalangan ahli sains makanan, isu makanan segera ini telah lama dibincangkan daripada segi kandungan zat dan tenaga yang dibekalkan bagi setiap menu makanan yang diambil. Malah tidak ketinggalan ia turut dibincangkan daripada sudut keselamatan dan kehalalannya kepada umat Islam.

Senario yang dapat dilihat di Malaysia hari ini ialah pihak kerajaan telah cuba membendung pengambilan makanan segera dengan cara mengharamkan iklan di media elektronik atas alasan makanan segera ini membahayakan kesihatan dan dikatakan sebagai pembunuh secara senyap. Perkara yang sama turut telah dilakukan di luar negara. Contohnya pengharaman iklan di media elektronik terutama television telah dilakukan di United Kindom pada tahun 2006 oleh sebuah badan bernama *Office For Communications (OFCOM)*.<sup>5</sup>

## **5.2 Sejarah Restoran Makanan Segera (Moden) di Malaysia**

Menyentuh tentang restoran makanan segera di Malaysia, berdasarkan catatan sejarah, makanan segera yang mula dijual ialah A&W

---

<sup>5</sup> Sila lihat Television advertising of food and drink products to children. From consensus action on salt and health. June 2006. Kenyataan dilakukan setelah adanya laporan daripada *The National Diet and Nutrition Survey of Young People aged 4 to 18 years* (FSA June 2000); *The FSA's School Lunchbox Survey* (FSA May 2003).

yang dibuka pada tahun 1963 di Batu Road (sekarang dikenali sebagai Jalan Tuanku Abdul Rahman). Orang yang berperanan membawa kemasukan A&W francais ini ialah Encik Lie Boff dari Amerika Syarikat. Kemudian Restoran A&W ini yang berkonsepkan pandu lalu telah dibuka di Petaling Jaya pada tahun 1965.<sup>6</sup> Selepas itu pengkaji mendapati tiada catatan yang menunjukkan adanya restoran makanan segera lain yang dibuka sehinggalah pembukaan restoran Kentucky Fried Chicken pada tahun 1973.

Seterusnya Sugar Buns dan Marry Brown pula dibuka pada tahun 1981. Burger King, McDonald, Pizza Hut dan Shakey's Pizza pula dibuka pada tahun 1982 diikuti Grandy's pada tahun 1983. Seterusnya Ramly Burger pula telah dibuka pada tahun 1984 dan Domino's Pizza pada tahun 1997.<sup>7,8</sup> Sehingga ke hari ini berbagai-bagai lagi restoran yang menyediakan berbagai jenis makanan segera dengan nama yang berbeza tumbuh bagaikan cendawan.

Ekoran daripada banyaknya kemunculan restoran makanan segera yang menggunakan berbagai jenama serta menyajikan berbagai-bagai pilihan makanan, maka pengkaji mengambil inisiatif untuk menjalankan

---

<sup>6</sup> Sila lihat <http://www.rootbeer.com.my/about-heritage-malaysia.htm>

<sup>7</sup> Malaysian Business, Disember 1988

<sup>8</sup> Malaysian Enterprise. Jan-Mac 1988

satu soalselidik untuk mengetahui bagaimana sambutan masyarakat terhadap pengambilan makanan segera ini. Sampel yang dipilih ialah di kalangan mereka yang dilahirkan selepas wujudnya restoran makanan segera di Malaysia. Secara tidak langsung kajian ini juga dapat mencerminkan bagaimana corak pengambilan makanan di dalam masyarakat masa kini. Selain daripada itu kajian juga bertujuan untuk melihat corak pengambilan menu harian responden seperti bilangan pengambilan nasi, lauk-pauk, sayur-sayuran dan buah-buahan.

Memandangkan bahawa makanan segera adalah satu fenomena baru yang mungkin mempengaruhi corak pemakanan di negara ini, khususnya di kalangan generasi muda, maka satu kajian perbandingan telah dijalankan di mana pengkaji telah cuba melihat amalan pemakanan tradisional dan amalan pemakanan moden di kalangan generasi muda. Mereka yang terlibat di dalam kajian ini ialah pelajar-pelajar di universiti tempatan khususnya di Universiti Malaya dan Universiti Sains Islam Malaysia.

### **5.3 Kajian terhadap corak pengambilan diet**

Berdasarkan teori yang telah dikemukakan oleh De Garine berhubung dengan paradigma pemilihan makanan yang telah dibincangkan

di dalam Bab 1, pengkaji akan melihat apakah faktor-faktor lain yang mempengaruhi pemilihan responden terhadap pengambilan makanan tradisional seperti pengambilan nasi dan lauk serta pemilihan makanan moden iaitu makanan segera.

Sebagai permulaan, untuk mengetahui corak diet yang diamalkan oleh masyarakat masa kini, penyelidik telah memilih untuk menjalankan penyelidikan di kalangan mereka yang berumur di bawah tiga puluh tahun. Sebabnya ialah mereka merupakan golongan yang dilahirkan ketika makanan segera telah bertapak di Malaysia dan mereka merupakan golongan yang terdedah secara langsung kepada makanan segera dan makanan tradisional yang ada buat masa kini. Untuk itu, penyelidik telah memilih mahasiswa peringkat Ijazah Sarjana Muda, di Universiti Malaya dan di Universiti Sains Islam Malaysia sebagai responden. Universiti Malaya dipilih kerana lokasinya yang berada di tengah-tengah pusat bandar manakala Universiti Sains Islam Malaysia di pilih kerana lokasinya yang berada di pinggir bandar.

Di Universiti Malaya sebanyak 1500 borang telah diedarkan di 13 buah Fakulti<sup>9</sup>. Walau bagaimanapun respons yang diperolehi hanya sebanyak 1432 orang sahaja. Daripada jumlah tersebut seramai 130 orang

---

<sup>9</sup> Di antara fakulti yang terlibat ialah Fakulti Sains, Fakulti Sastera, Fakulti Perubatan, Akademi Pengajian Islam, Fakulti Pendidikan, Pusat Sukan, Fakulti Undang-undang, Fakulti Kejuruteraan, Fakulti Ekonomi, Akademi Pengajian Melayu, Fakulti Sains Komputer, Fakulti Bahasa dan Linguistik dan Fakulti Perniagaan dan Perakaunan.

adalah daripada Fakulti Sains, 157 orang daripada Fakulti Sastera, 120 orang Fakulti Perubatan, 110 orang Akademi Pengajian Islam, 102 orang Fakulti Pendidikan, 60 orang Pusat Sains Sukan, 109 orang Fakulti Undang-undang, 106 orang Fakulti Kejuruteraan, 100 orang Fakulti Ekonomi, 120 orang Pengajian Melayu, 101 orang Fakulti Sains Komputer, 107 orang Fakulti Bahasa dan Linguistik dan 110 orang Fakulti Perniagaan dan Perakaunan. Ini dijelaskan seperti di dalam Jadual 5.0.

Jadual. 5.0 : Bilangan Responden Mengikut Fakulti dan Bangsa di UM

	Bangsa				Jumlah
	Melayu	Cina	India	Lain-lain	
Fakulti Sains	94	21	13	2	130
Fakulti Sastera	88	37	27	5	157
Fakulti Perubatan	70	33	15	2	120
Akademi Pengajian Islam	110	0	0	0	110
Fakulti Pendidikan	59	16	27	0	102
Pusat Sains Sukan	33	22	1	4	60
Fakulti Undang-Undang	52	47	9	1	109
Fakulti Kejuruteraan	75	20	7	4	106
Fakulti Ekonomi	67	25	8	0	100
Akademi Pengajian Melayu	109	8	1	2	120
Fakulti Sains Komputer	54	42	3	2	101
Fakulti Bahasa & Linguistik	49	31	24	3	107
Fakulti Perniagaan & Perakaunan	29	70	11	0	110
Jumlah	889	372	146	25	1432

Merujuk kepada Jadual 5.1, daripada 1432 orang responden seramai 46.5% (666 orang) adalah lelaki dan 53.5% (766 orang) adalah perempuan yang terdiri daripada 62.1% berbangsa Melayu (437 orang lelaki, 452 orang perempuan), 26.0% berbangsa Cina (166 orang lelaki, 206 orang perempuan), 10.2% berbangsa India (54 orang lelaki, 92 orang perempuan) dan 1.7% adalah terdiri daripada lain-lain bangsa (9 orang lelaki, 16 orang perempuan).

Jadual 5.1: Responden Mengikut Jantina dan Bangsa di UM

Jantina	Bangsa				Jumlah
	Melayu	Cina	India	Lain-lain	
Lelaki	437	166	54	9	666
Perempuan	452	206	92	16	766
Jumlah	889	372	146	25	1432

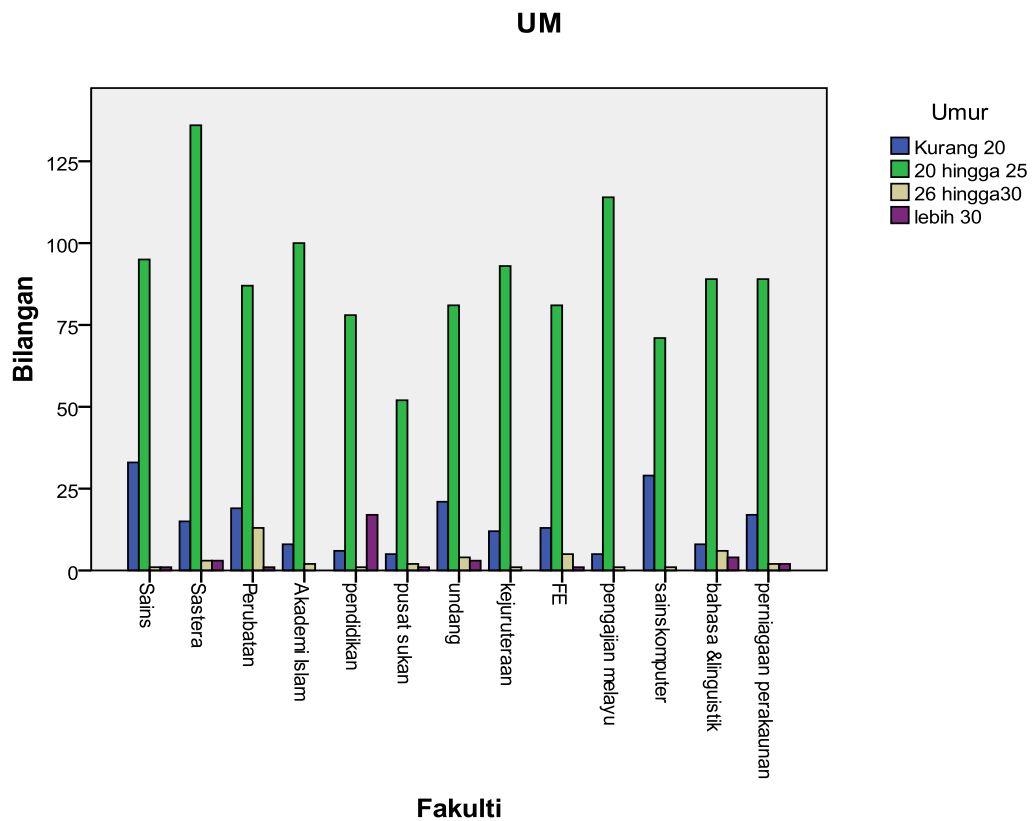
Seterusnya, jika dilihat berdasarkan faktor umur, di dalam kajian yang dilakukan ini kebanyakan responden berumur di antara 20 hingga 25 tahun iaitu 81.4%. Ini diikuti dengan responden yang berumur kurang daripada 20 tahun iaitu 13.3% dan responden yang berumur di antara 26 hingga 30 tahun pula hanya 2.9%. Manakala mereka yang melebihi umur 30 tahun ialah seramai 2.3%. Kebanyakan mereka yang berumur lebih daripada 30 tahun ini datangnya daripada Fakulti Pendidikan. Sebab kenapa sebahagian besar responden berada dalam lingkungan umur di antara 20 hingga 25 tahun ialah kerana kajian ini melibatkan mereka yang

mengikuti program Ijazah Sarjana Muda sahaja. Ini ditunjukkan di dalam seperti di dalam Jadual 5.2 dan Rajah 5.0.

Jadual 5.2: Bilangan Responden Mengikut Umur di UM

Umur	Bilangan responden	peratus
Kurang 20	191	13.3
20 hingga 25	1166	81.4
26 hingga 30	42	2.9
lebih 30	33	2.3
Jumlah	1432	100.0

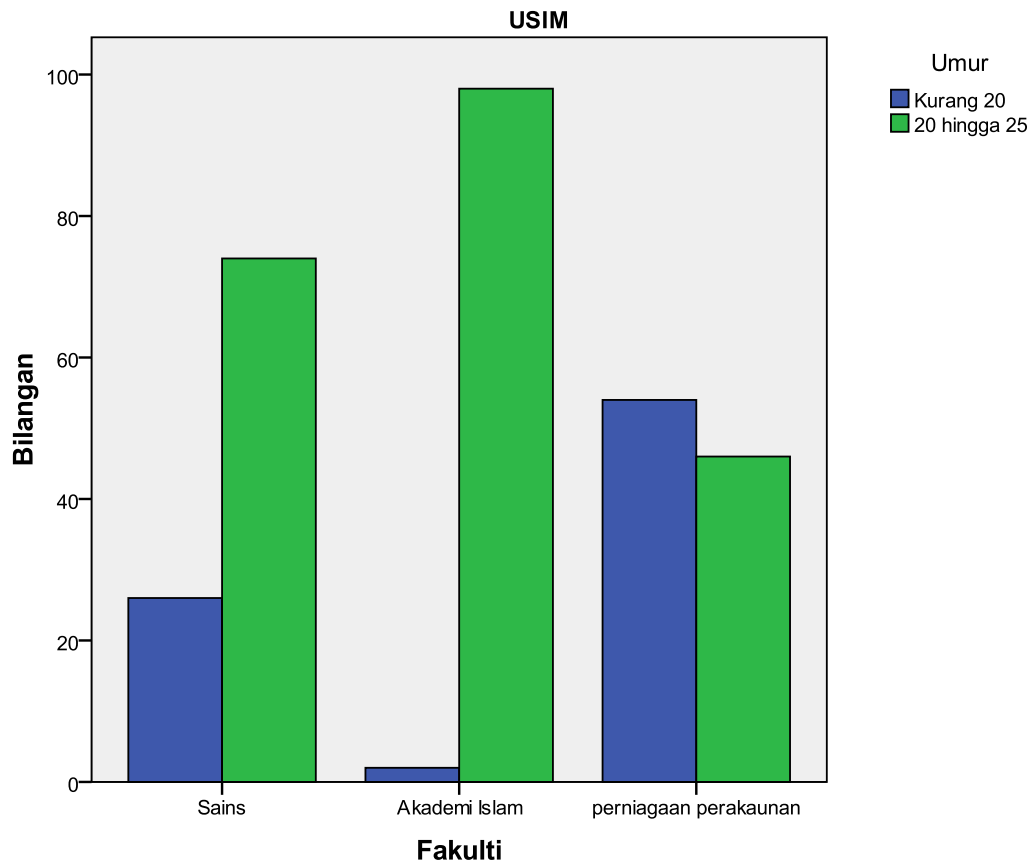
Rajah 5.0 : Responden Mengikut Fakulti dan Umur di UM





Seterusnya kajian yang di lakukan di Universiti Sains Islam Malaysia melibatkan seramai 300 orang responden. Semuanya terdiri daripada pelajar-pelajar Melayu kerana di USIM tiada pelajar bangsa asing. Kebanyakan responden terdiri daripada mereka yang berumur 20 hingga 25 tahun iaitu 73% dan bakinya terdiri dripada mereka yang berumur kurang 20 tahun. Ini ditunjukkan di dalam Rajah 5.1

Rajah 5.1: Responden mengikut Fakulti dan Umur di USIM



### 5.3.1 Kekerapan Mengambil Diet dalam sehari

Kajian yang seterusnya ialah berhubung dengan kekerapan makan responden dalam sehari. Menurut kajian yang dilakukan oleh Krause & Mahan<sup>10</sup> dicadangkan bahawa untuk mendapatkan keperluan nutrien yang mencukupi di kalangan remaja adalah dicadangkan bahawa makanan boleh diambil pada masa-masa yang tertentu seperti sarapan pagi (7-8pagi), minum pagi (10pagi), makan tengahari (12-1 tengahari), minum petang (4-5 petang), makan malam (7-8 malam) dan minum malam (10 malam).<sup>11</sup>

Berdasarkan cadangan pengambilan diet mengikut masa yang diberikan, di dalam kajian ini pengkaji ingin melihat berapa kerap responden makan dalam sehari. Sebanyak empat kumpulan telah dirangka untuk melihat kekerapan responden makan dalam sehari. Kumpulan tersebut adalah seperti berikut:

- a) Kumpulan 1: sarapan pagi, makan tengah hari, minum petang, makan malam. (4 kali sehari)
- b) Kumpulan 2: sarapan pagi dan tengah hari, minum petang dan makan malam. (2 kali sehari)
- c) Kumpulan 3: makan tengah hari, makan malam. (2 kali sehari)

---

<sup>10</sup> Crause, M.V. & Mahan, L.K. *Food, Nutrition and diet therapy*. 1984. Philadelphia: W.B. Saunders Company. 1984.

<sup>11</sup> Keperluan diet yang lengkap ini terdiri daripada protein, karbohidrat, lemak, vitamin dan mineral, serabut dan air.

d) Kumpulan 4 : sarapan pagi, minum petang, makan malam. (3 kali)

Hasil kajian menunjukkan mahasiswa dari UM memilih kumpulan 1 paling tinggi iaitu makan empat kali sehari manakala mahasiswa daripada USIM memilih kumpulan 3 paling tinggi iaitu makan 2 kali sehari. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.3.

Jadual 5.3: Pengambilan Masa Makan Mengikut Kumpulan di UM dan USIM

	UM (%)	USIM(%)
Kumpulan 1	37.6	18
Kumpulan2	20.0	32
Kumpulan3	28.8	33
Kumpulan4	11.1	14
lain-lain	2.5	3
Jumlah	100.0	100.0

Kumpulan 1: Sarapan pagi, makan tengahari, minum petang, makan malam

Kumpulan 2: Sarapan pagi dan tengahari, minum petang dan makan malam

Kumpulan 3: Makan tengahari dan makan malam

Kumpulan 4: Sarapan pagi, minum petang, makan malam.

Seterusnya berdasarkan maklum balas yang diberi oleh responden yang tidak memilih mana-mana kumpulan di UM, mereka ada menyatakan waktu pengambilan diet yang lain. Ia dinyatakan seperti berikut :

- a) mengambil sarapan pagi, makan tengah hari, makan malam
- b) mengambil sarapan pagi dan makan malam sahaja

- c) mengambil sarapan pagi, minum petang dan makan lewat malam.

Manakala di USIM pula, bagi responden yang tidak memilih mana-mana kumpulan, mereka menyatakan waktu pengambilan diet adalah seperti berikut:

- a) mengambil makan tengahari sahaja
- b) mengambil sarapan pagi, makan tengahari
- c) mengambil sarapan pagi, makan malam
- d) mengambil minum petang sahaja
- e) mengambil makan malam sahaja.

Kajian seterusnya dalam membandingkan pengambilan masa makan mengikut bangsa, ujian Cross Tab<sup>12</sup> menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(12, N=1432) = 27.546, p < .05$ ] di kalangan bangsa. Kumpulan 1 mempunyai peratusan yang paling tinggi iaitu 37.6%, sekiranya dibandingkan dengan kumpulan-kumpulan lain. Namun dalam kumpulan 1, Bangsa Melayu mempunyai peratusan yang paling tinggi iaitu 57.6% jika dibandingkan dengan bangsa-bangsa yang lain iaitu selain Cina dan India. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.4

---

<sup>12</sup> Ia juga dikenali sebagai *Cross Tabulation*. Ia untuk menyatakan sendi taburan di antara dua atau lebih variable.

Setelah melihat kekerapan mengambil makanan dalam sehari, pengkaji melanjutkan lagi kajian untuk melihat berapa kali pula responden makan nasi dalam sehari.

Jadual 5.4 : Pengambilan masa makan mengikut kumpulan berbanding dengan bangsa.

Kumpulan	Kiraan	Melayu	Cina	Bangsa India	Lain-lain	Peratus mengikut kumpulan
1	% antara bangsa	34.9%	40.9%	43.2%	52.0%	37.6%
	% antara kumpulan	57.6%	28.3%	11.7%	2.4%	100%
2	% antara bangsa	21.1%	18.5%	16.4%	20.0%	20.0%
3	% antara bangsa	31.5%	22.6%	28.8%	28.0%	28.8%
4	% antara bangsa	10.7%	13.7%	8.9%	.0%	11.1%
Lain-lain	% antara bangsa	1.8%	4.3%	2.7%	.0%	2.5%

Kumpulan 1: Sarapan pagi, makan tengahari, minum petang, makan malam

Kumpulan 2: Sarapan pagi dan tengahari, minum petang dan makan malam

Kumpulan 3: Makan tengahari dan makan malam

Kumpulan 4: Sarapan pagi, minum petang, makan malam.

### 5.3.2 Kekerapan Makan Nasi (Permulaan Kajian Makanan Tradisional).

Oleh kerana nasi merupakan makanan asasi bagi masyarakat Malaysia dan ia merupakan makanan tradisional yang diamalkan sekian lama, adalah difikirkan perlu untuk mengetahui kekerapan pengambilannya dalam sehari oleh generasi hari ini. Berhubung dengan bilangan berapa kerap mereka makan nasi untuk tempoh satu hari, responden daripada Universiti Malaya menunjukkan sebanyak 61.3% makan nasi dua kali sehari diikuti 22.1% makan nasi sekali sehari. Manakala responden dari Universiti Sains Islam Malaysia menunjukkan corak yang sama seperti responden dari UM iaitu kekerapan makan nasi dua kali sehari menunjukkan peratus yang tinggi iaitu 65% diikuti 27% makan nasi sekali sehari. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.5

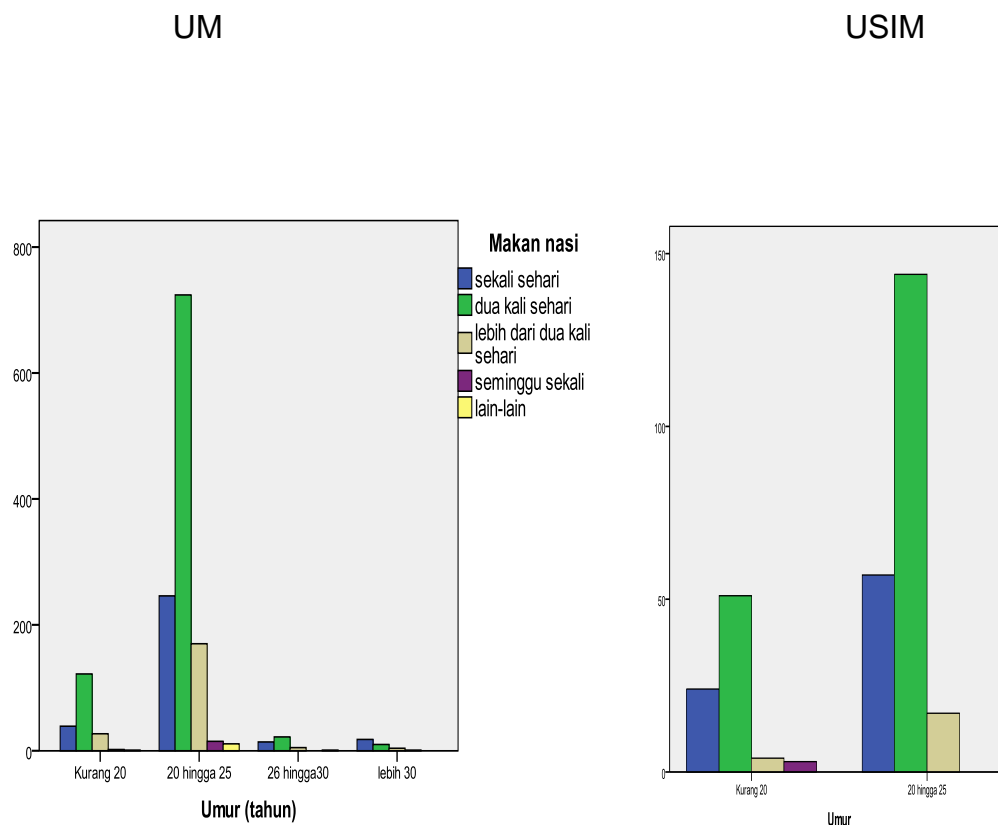
Jadual 5.5: Kekerapan Responden Makan Nasi di UM dan USIM

Kekerapan Makan nasi (%)					
	Sekali sehari	Dua kali sehari	Lebih dari dua kali sehari	seminggu sekali	lain-lain
UM	22.1	61.3	14.4	1.3	0.9
USIM	27.0	65.0	0.7	0	0.1

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan berhubung dengan kekerapan makan nasi dibandingkan dengan umur, didapati bahawa

responden daripada kedua-dua universiti menunjukkan makan nasi dua kali sehari menjadi pilihan utama bagi semua peringkat umur kecuali bagi mereka yang berumur lebih 30 tahun yang memilih untuk makan nasi sekali sehari. Sila lihat Rajah 5.2. Ujian Cross Tab juga menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan [ $\chi^2(12, N=1432) = 28.296, p < .05$ ] di kalangan umur berbanding kekerapan makan nasi.

Rajah 5.2: Pengambilan nasi berbanding umur di UM dan USIM.



Berdasarkan kekerapan makan nasi mengikut bangsa pula, Ujian Kruskal Wallis menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan di kalangan bangsa [ $\chi^2(3, N=1432) = 33.193, p < .05$ ]. Bangsa Melayu dan bangsa lain iaitu selain Cina dan India, lebih kerap makan nasi seperti yang

ditunjukkan oleh skor mean rank dalam ujian ini iaitu 754.31 dan 819.32. Melalui ujian Mann-Whitney U<sup>13</sup>, kedua-dua kumpulan ini tidak menunjukkan perbezaan yang signifikan jika dibandingkan dengan bangsa-bangsa yang lain yang menunjukkan perbezaan yang signifikan [ $Z(3, N=1432) = -.886, p > .05$ ]. Begitu juga dengan bangsa Cina dan India, tidak terdapat perbezaan yang signifikan dalam kekerapan makan nasi [ $Z(3, N=1432) = -1.181, p > .05$ ].

### **5.3.3 Pilihan Responden Terhadap makanan utama berdasarkan tiga menu.**

Pada bahagian ini responden diberi tiga jenis menu makanan dan mereka perlu memilih makanan yang utama daripada menu tersebut. Tiga jenis menu tersebut ialah:

- (i) nasi dan lauk
- (ii) jenis-jenis mi
- (iii) pizza.

Hasil kajian di Universiti Malaya menunjukkan seramai 78.2% menyatakan responden memilih nasi dan lauk sebagai pilihan utama, manakala 11.2% memilih pizza dan 10.6% memilih mi. Jika diteliti berdasarkan jantina, peratus yang tinggi ditunjukkan oleh lelaki dalam memilih nasi dan lauk manakala peratus yang tinggi ditunjukkan oleh perempuan dalam memilih mi. Manakala peratus yang hampir sama dipilih oleh lelaki dan perempuan

---

<sup>13</sup> Ia juga dikenali dengan Mann-Whitney-Wilcoxon, merupakan ujian bukan parametrik, bertujuan menentukan sama ada dua sampel tak bersandar yang dinilai adalah daripada taburan yang sama. Ujian ini merupakan *non-parametric signifikan test* yang terbaik.



untuk pizza. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.6. Manakala kajian yang dilakukan di Universiti Sains Islam Malaysia pula menunjukkan nasi dan lauk turut mendapat peratus yang lebih tinggi dipilih oleh responden lelaki (94.7%) manakala bagi jenis mi peratus yang tinggi ditunjuk oleh responden perempuan (7.3%). Ujian Cross Tab menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(2, N=1432) = 22.818, p < .05$ ] di dalam pilihan makanan utama berbanding jantina di UM manakala di USIM perbezaan yang ditunjukkan tidak signifikan [ $X^2(2, N=300) = 4.215, p > .05$ ].

Jadual 5.6 : Pilihan Makanan Utama Mengikut Jantina di UM dan USIM

	Jenis pilihan makanan (%)		
	nasi dan lauk	Jenis mi	Pizza
U M			
Lelaki	81.5	6.5	12.0
Perempuan	75.3	14.2	10.5
USIM			
Lelaki	94.7	3.3	2
Perempuan	88	7.3	4.7

Secara perbandingan jika di bandingkan antara responden dari USIM dengan responden daripada UM, perbezaan yang ketara ialah nasi dan lauk peratusnya lebih tinggi pengambilannya di USIM manakala pemilihan pizza dan mi peratus yang lebih tinggi ditunjukkan di UM. Besar kemungkinan faktor ini terjadi kerana lokasi, iaitu UM terletak ditengah-tengah bandar yang mempunyai banyak pilihan untuk mendapatkan

makanan. Kajian ini mengesahkan lagi kajian yang telah dijalankan oleh Shatenstein (1998) iaitu kebolehdapatan makanan mempengaruhi penerimaan diet seseorang.

Seterusnya melalui ujian Kruskal Wallis terdapat perbezaan yang signifikan di kalangan jenis pilihan makanan dengan umur [ $X^2(3, N=1432) = 15.800, p < .05$ ] di UM. Mereka yang berumur kurang dari 20 tahun memilih nasi dan lauk lebih tinggi berbanding mereka yang berumur lebih dari 30 tahun seperti yang ditunjukkan oleh skor mean rank di dalam ujian ini iaitu 747.29 dan 868.5. Melihat kepada pengambilan makanan segera seperti pizza, hasil kajian menunjukkan responden yang memilih pizza sebagai makanan utama terdiri daripada mereka yang berumur kurang dari 20 tahun (17.3%) dan yang berumur di antara 26 hingga 30 tahun (16.7%). Ini menunjukkan bahawa terdapatnya satu corak pengambilan makanan iaitu mengurangkan makan nasi di kalangan mereka yang berumur dan corak mengambil makanan segera seperti pizza di kalangan remaja. (Sila lihat Jadual 5.7).

Jadual 5.7: Pilihan Makanan Utama Mengikut Umur di UM

Umur	Jenis makanan (%)		
	nasi dan lauk	Jenis mi	pizza
Kurang 20	74.9	7.9	17.3
20 hingga 25	79.8	10.2	9.9
26 hingga 30	66.6	16.7	16.7
lebih 30	54.5	33.3	12.1

Berdasarkan kajian yang dilakukan di tiga buah fakulti di UM dan USIM iaitu Fakulti Sains, Akademi Islam dan Perniagaan dan Perakaunan, hasil kajian menunjukkan responden dari ketiga-tiga fakulti di kedua-dua universiti memilih nasi dan lauk sebagai pilihan utama. Tetapi bagi yang memilih mi serta pizza, responden dari UM adalah lebih tinggi berbanding USIM. Ini ditunjukkan dalam Jadual 5.8.

Jadual 5.8: Pilihan Makanan Utama Mengikut Fakulti di UM dan USIM

Fakulti		Jenis (%) nasi dan lauk	Jenis mi	Pizza
UM				
	Sains	81.5	10.8	7.6
	Akademi Islam	91.8	2.7	5.5
	Perniagaan dan Perakaunan	67.2	13.6	19.1
USIM				
	Sains	90	4	6
	Akademi Islam	94	5	1
	Perniagaan dan perakaunan	90	7	3

Seterusnya sebagai perbandingan antara bangsa dan pilihan makanan utama, ujian Cross Tab menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(6, N=1432) = 49.684, p < .05$ ] di dalam

pilihan makanan utama. Jenis nasi dan lauk mempunyai peratusan yang paling tinggi iaitu 78.2% sekiranya dibandingkan dengan mi dan pizza. Hasil kajian terhadap pilihan makanan utama mengikut bangsa menunjukkan peratus yang paling tinggi memilih nasi dan lauk ialah Melayu (82.9%) manakala peratus yang tinggi memilih jenis mi dan pizza ialah Cina (17.4% dan 15.3%). Ini ditunjukkan dalam Jadual 5.9.

Jadual 5.9: Pilihan Makanan Utama Mengikut Bangsa di UM

Bangsa	(Peratus)		
	nasi dan lauk	Jenis mi	pizza
Melayu	82.9	6.9	10.2
Cina	67.2	17.4	15.3
India	76.7	15.8	7.5
Lain-lain	84	12	4

#### 5.3.4 Pemilihan Jenis Lauk

Kajian dilanjutkan lagi dengan melihat apakah jenis lauk yang paling disukai oleh responden. Sebanyak 5 jenis lauk telah disenaraikan iaitu ayam, daging, udang, ikan dan sotong. Responden juga diberi pilihan untuk menulis lauk lain selain daripada yang tersenarai.

Hasil kajian di UM dan USIM menunjukkan ayam menjadi pilihan utama diikuti ikan. Ada juga responden yang tidak memilih apa-apa lauk. Alasan yang diberikan ialah mereka mengamalkan vegetarian. Bagi lauk

lain responden Melayu dan Cina menyatakan telur sebagai lauk yang paling disukai, manakala responden India menulis kekacang. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.10. Dari segi pemilihan jenis lauk, Ujian Kruskal Wallis menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan di kalangan bangsa [ $X^2(3, N=1432) = 14.719, p < .05$ ]. Hasil kajian menunjukkan bagi kategori lauk, lauk ayam dan daging, ia banyak diambil oleh Bangsa Cina. Manakala bagi lauk udang dan sotong ia banyak diambil oleh Bangsa India dan ikan pula banyak diambil oleh Bangsa Melayu.

Jadual 5.10: Pilihan Utama Lauk di UM dan USIM.

Jenis Lauk	UM (%)	USIM(%)
Ayam	66.7	66.3
Daging	5.1	2.7
Udang	2.2	2.0
Ikan	22.8	28.3
Sotong	1.0	0.3
lain-lain	2.1	0.3
Jumlah	100.0	100

### 5.3.5 Pemilihan Sayur Di dalam Diet

Sayur merupakan komponen yang penting di dalam diet manusia. Sebabnya ia banyak membantu manusia supaya mempunyai cukup vitamin dan sayur yang mempunyai serat turut membantu di dalam sistem pelawasan. Untuk melihat sejauh mana responden yang terlibat mengambil sayur dalam diet harian mereka, pengkaji telah memberi

mereka pilihan sama ada suka makan sayur atau tidak serta apakah jenis sayur yang paling disukai. Hasil kajian di Universiti Malaya menunjukkan sebanyak 85.9% menyatakan mereka suka makan sayur manakala 14.1% menyatakan mereka tidak suka makan sayur. Manakala di USIM pula 89% menyatakan mereka suka sayur dan 11% tidak suka makan sayur.

Dari segi makan sayur, Ujian Kruskal Wallis<sup>14</sup> menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan dikalangan bangsa [ $X^2(3, N=1432) = 18.778, p < .05$ ]. Bangsa Melayu makan lebih sayur jika dibandingkan dengan bangsa lain seperti yang ditunjukkan oleh skor mean rank dalam ujian ini iaitu 738.73 berbanding Bangsa Cina dan Bangsa India (skor mean rank ialah 682.87 dan 674.35). Melalui ujian Mann-Whitney perbandingan antara lelaki dan perempuan yang makan sayur menunjukkan perbezaan yang signifikan [ $Z(3, N=1432) = -3.812, p < .05$ ]. iaitu responden perempuan yang makan sayur adalah lebih ramai berbanding responden lelaki. Seterusnya perbandingan makan sayur mengikut umur, ujian Cross Tab menunjukkan bahawa tidak terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(3, N=1432) = 1.890, p > .05$ ].

### **5.3.6 Sayur Yang Paling Di sukai**

Kajian lanjut dilakukan untuk melihat apakah jenis sayur yang pling disukai oleh responden. Terdapat sepuluh jenis sayur yang telah

---

<sup>14</sup>Kruskal Wallis merupakan analisis satu hala yang bertentangan dengan rank. Merupakan kaedah bukan parametrik dalam menguji kesamarataan populasi median dalam kumpulan. Ia merupakan ujian lanjutan setelah menggunakan ujian Mann-Whitney U

disenaraikan untuk dipilih. Antaranya ialah kekacang, bayam, sawi, kangkung, sayur-sayur kampung, kobis karot, terong, timun dan cendawan. Responden juga diberi peluang untuk menulis jenis sayur yang paling disukai di bahagian lain-lain.

Hasil kajian menunjukkan sayur kangkung menjadi pilihan utama bagi responden di UM manakala sayur kampung menjadi pilihan utama responden di USIM. Cendawan juga turut mendapat sambutan dikalangan responden iaitu seramai 7.5% di UM dan 2.3% di USIM. Cendawan merupakan sayur yang semakin popular di kalangan masyarakat hari ini setelah ia diusahakan secara komersial dengan berbagai spesies baru diperkenalkan. Ini merupakan satu tren baru di dalam pengambilan sayur moden. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.11. Walau bagaimanapun terdapat 2.7% responden yang tidak menjawab soalan kerana mereka tidak suka makan sayur.

Jadual 5.11: Jenis Sayur Yang Paling Disukai di UM dan USIM

Jenis sayur	UM (%)	USIM(%)
kacang	11.5	8.3
bayam	10.8	12.0
sawi	15.8	12.0
kangkung	19.0	22.0
sayur kampung	16.3	27.3
kubis	6.8	7.0
lobak	5.2	4.0
terung	1.4	1.0
timun	2.7	3.7
cendawan	7.5	2.3
lain-lain	0.3	0.3

Jika dilihat kepada pilihan utama sayur berdasarkan bangsa di UM, Melayu memilih sayur kampung sebagai sayur yang paling disukai ( 22.5%) manakala bagi Cina dan India mereka memilih sawi sebagai sayur yang paling disukai (24.4%, 27.3%). Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.12.

Jadual 5.12 : Pilihan Utama Sayur Mengikut Bangsa di UM

Bangsa	Jenis Sayur						
	Kacang	Bayam	Sawi	Kangkung	Sayur kampung	Cendawan	Lain-lain <sup>1</sup>
Melayu	12.9%	10.5%	10.9%	20.8%	22.5%	6.7%	15.7%
Cina	9%	11%	24.4%	17.5%	6%	12.3%	19.8%
India	13.3%	15.4%	27.3%	18.9%	5.6%	2.1%	17.4%
Lain-lain	8%	12%	16%	8%	40%	4%	12%

<sup>1</sup> Terdiri daripada kobis, karot, terong, dan timun

### 5.3.7 Pengambilan buah tempatan dan import

Kajian diteruskan lagi dengan melihat sejauh mana responden suka makan buah-buahan sama ada buah-bahan tempatan mahupun buah-buahan yang diimport. Ia sebagai alternatif kepada mereka yang tidak suka makan sayur kerana sumber vitamin dan serat turut boleh didapati melalui buah-buahan. Hasil kajian di Universiti Malaya dan USIM menunjukkan seramai 76.8% dan 90.7% suka makan buah-buahan tempatan manakala selebihnya suka makan buah-buahan yang diimport. Sila lihat jadual 5.13.



Jadual 5.13 : Pilihan Buah Tempatan dan Import di UM dan USIM

Jenis buah	UM(%)	USIM(%)
Tempatan	76.8	90.7
Import	23.2	9.3

Berdasarkan umur dalam membuat pilihan mengambil buah-buahan, ujian Cross Tab menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(3, N=1432) = 8.088, p < .05$ ]. Responden yang berumur lebih daripada 30 tahun memilih buah-buahan tempatan lebih tinggi manakala bagi responden yang berumur di antara 26 hingga 30 tahun mereka lebih suka memilih buah import.

Seterusnya merujuk kepada pilihan buah mengikut bangsa, ujian Cross Tab menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(3, N=1432) = 37.564, p < .05$ ]. Bangsa Melayu memilih buah tempatan paling tinggi manakala Bangsa Cina memilih buah import paling tinggi.

Kajian turut dijalankan untuk melihat apakah jenis buah tempatan<sup>15</sup> dan buah import<sup>16</sup> yang menjadi pilihan utama responden. Dalam membandingkan jenis buah tempatan mengikut bangsa, ujian

<sup>15</sup> Enam nama buah telah disenaraikan iaitu betik, jambu, belimbing, tembikai, mangga dan pisang

<sup>16</sup> Lima buah telah disenaraikan iaitu epal, oren, anggur, lai dan pear.

menunjukkan tidak terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(18, N=1419) = 27.258, p > .05$ ]. Buah tempatan yang mempunyai peratusan yang paling tinggi ialah tembikai iaitu 34.1%. Seterusnya dalam membandingkan jenis buah import mengikut bangsa, ujian menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan [ $X^2(15, N=1416) = 26.629, p < .05$ ]. Buah import yang mempunyai peratusan yang paling tinggi ialah anggur iaitu 33.8%.

Akhirnya, berhubung dengan pengambilan buah tempatan dan import ini, terdapat juga responden yang tidak memilih apa-apa buah yang disenaraikan. Mereka memberikan jawapan yang lain iaitu mereka lebih suka makan buah durian, rambutan dan nanas bagi buah tempatan dan buah kiwi dan strawberi bagi buah import.

#### **5.4 Permulaan Kajian Terhadap Pengambilan Makanan Moden (Segera)**

Kajian berhubung dengan makanan segera ini dikaji bertujuan untuk mendapatkan gambaran bagaimana tren pengambilan makanan segera di kalangan generasi hari ini dan apakah faktor yang mempengaruhi mereka. Ia dibahagikan kepada beberapa bahagian seperti berikut:

- a) Pilihan tempat kunjungan untuk mendapatkan makanan
- b) Alasan memilih tempat berkenaan

- c) Kekerapan berkunjung ke tempat berkenaan
- d) Faktor yang mempengaruhi kunjungan
- e) Perbelanjaan yang diperuntukkan untuk sekali kunjungan
- f) Responden diberi pilihan untuk memilih tempat makan sekiranya ingin membawa kawan atau saudara mara.

#### **5.4.1 Pilihan tempat utama untuk mendapatkan makanan segera**

Berhubung dengan pilihan tempat kunjungan untuk mendapatkan makanan segera, sebanyak sepuluh tempat telah disenaraikan. Tempat-tempat berkenaan menyajikan makanan segera yang berbeza mengikut menu yang disediakan. Sepuluh tempat berkenaan ialah Kentucky Fried Chicken, Mc Donald, Pizza Hut, Dunya Kebab, Dunkin Donuts, Domino Pizza, Kenny Rogers Roasters, Burger King, Chicken King dan Delifrance. Selain daripada itu responden juga diberi pilihan untuk menyenaraikan tempat lain selain daripada senarai yang diberikan.

Berdasarkan kajian yang dilakukan di UM dan USIM di dapati daripada sepuluh tempat yang disenaraikan, tiga restoran yang paling utama dikunjungi oleh responden ialah Kentucky Fried Chicken, McDonald dan Pizza Hut. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.14.

Jadual 5.14: Pilihan Restoran Makanan Segera Responden UM dan USIM

Restoran	UM (%)	USIM(%)
KFC	54.0	73.7
Mc Donald	18.4	11.7
Pizza Hut	12.8	7.0
Dunya Kebab	0.8	1.7
Dunkin Donuts	1.9	1.7
Domino Pizza	1.3	1.0
Kenny Rogers	3.9	2.0
Burger King	2.7	0.7
Chicken King	0.4	0.7
Delifrance	1.6	0
Lain-lain	1.3	0

Dalam membandingkan kunjungan ke restoran makanan segera mengikut fakulti, ujian Cross Tab menunjukkan terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(120, N=1427) = 2.606, p < .05$ ]. Responden dari Fakulti Perubatan dan Kejuruteraan di UM lebih ramai berkunjung ke restoran makanan segera berbanding dengan responden dari fakulti-fakulti yang lain seperti yang ditunjukkan oleh skor mean rank iaitu masing-masing 813.68 dan 767.25.

Seterusnya kajian dilanjutkan lagi untuk melihat dari perspektif bangsa yang berkunjung. Berhubung dengan kunjungan ke tiga restoran yang utama iaitu KFC, McDonald dan Pizza Hut, Ujian Kruskal Wallis

menunjukkan terdapat perbezaan yang signifikan di kalangan bangsa [ $X^2(2, N=1230) = 9.123, p < .05$ ]. Hasil kajian menunjukkan di Universiti Malaya peratus yang paling tinggi berkunjung ke KFC ialah Melayu manakala untuk McDonald dan Pizza Hut peratus yang paling tinggi berkunjung ke tempat tersebut ialah Cina. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.15.

Jadual 5.15 : Kunjungan Ke Restoran Makanan Segera Mengikut Bangsa (UM)\*

Bangsa	KFC	MC DONALD	PIZZA HUT
Melayu	57.1%	17.7%	10.7%
Cina	50.7%	20.5%	16.4%
India	52.1%	19.7%	15.5%

\* Hanya tiga restoran tertinggi sahaja yang dinyatakan

#### 5.4.2 Alasan Memilih Tempat

Kajian diteruskan lagi untuk mengetahui apakah diantara alasan yang menyebabkan responden memilih untuk berkunjung ke restoran makanan segera berkenaan sebagai tempat yang paling utama. Sebanyak lima pilihan disenaraikan iaitu banyak pilihan, sedap, harga berpatutan, menarik serta cepat dan mudah. Di samping itu responden juga diberi peluang untuk memberikan alasan mereka sendiri.

Hasil kajian di Universiti Malaya dan USIM menunjukkan antara alasan yang diberikan mengapa responden berkunjung ke restoran makanan segera ialah sedap diikuti banyak pilihan. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.16. Hasil yang sama iaitu alasan sedap turut diperolehi oleh Tan

Hooi Kang pada tahun 1994<sup>17</sup>. Walau bagaimanapun ada juga yang memberi alasan lain iaitu restoran berhampiran dengan rumah dan tawaran hadiah yang diberikan.

Jadual 5.16 : Alasan Kunjungan Ke Restoran Makanan Segera

Ciri-ciri	UM(%)	USIM(%)
banyak pilihan	14.9	17.3
sedap	59.1	54.3
harga berpatutan	8.8	11.7
menarik	3.4	6.0
cepat dan mudah	11.9	10.7
lain-lain	1.0	0

Dalam membandingkan alasan kunjungan ke restoran makanan segera berbanding bangsa, ujian Cross Tab menunjukkan bahawa tidak terdapat perbezaan yang signifikan [ $\chi^2(15, N=1420) = 18.561, p > .05$ ]. Ujian juga menunjukkan alasan kunjungan ke restoran makanan segera berbanding jantina tidak terdapat perbezaan yang signifikan [ $\chi^2(5, N=1420) = 3.483, p > .05$ ].

#### 5.4.3 Kekerapan Kunjungan (makan) Dalam Seminggu

Kekerapan kunjungan ke restoran makanan segera boleh juga di sama ertikan dengan kekerapan mereka makan. Oleh itu di dalam kajian ini pengkaji akan menggunakan istilah kekerapan kunjungan sebagai melambangkan kekerapan responden makan makanan segera.

<sup>17</sup> Sila lihat Tan Hooi Kang. Consumer's perception of fast food restaurants in Malaysia. Dissertation (M.B.A) University Malaya, Kuala Lumpur. 1994.

Hasil kajian di Universiti Malaya dan USIM menunjukkan peratus yang tinggi berkunjung sekali dalam seminggu. Walau bagaimanapun ada juga yang memilih lain-lain. Bagi responden dari UM mereka memberi alasan berkunjung sekali sekala kerana desakan anak, meraikan seseorang atau terdapat sesuatu majlis yang dibuat di tempat berkenaan. Sebaliknya ada juga yang memberi alasan tidak pergi ke tempat berkenaan kerana mereka tidak makan makanan yang disediakan. Manakala alasan yang diberikan oleh responden dari USIM ialah berkunjung hari-hari, berkunjung dua minggu sekali, berkunjung sekali dalam sebulan dan berkunjung setahun satu atau dua kali. Malah ada yang memberikan alasan yang sama dengan responden dari UM iaitu mereka tidak berkunjung ke tempat berkenaan kerana tidak makan makanan tersebut. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.17.

Jadual 5.17: Kekerapan Berkunjung Ke Restoran Makanan Segera Dalam Seminggu

Kekerapan berkunjung (Seminggu)	UM(%)	USIM(%)
Sekali	52.0	38.3
dua kali	13.9	9
Lebih	10.4	17.3
Lain-lain	22.9	35.3

Seterusnya kekerapan kunjungan berdasarkan umur menunjukkan terdapat perbezaan yang signifikan [ $\chi^2(9, N=1420) = 24.148, p < .05$ ]. Hasil kajian menunjukkan kunjungan sekali seminggu adalah tinggi bagi mereka yang berumur kurang daripada 20 tahun iaitu 59.8%. Begitu juga

kunjungan lebih dari dua kali seminggu turut tinggi bagi umur yang sama.

Sila lihat Jadual 5.18.

Jadual 5.18: Kekerapan Berkunjung Mengikut Umur (UM)

Umur	Kekerapan berkunjung (%)			
	sekali	dua kali	lebih	lain
Kurang 20	59.8	13.8	14.3	12.2
20 hingga 25	51.2	13.9	10.0	24.9
26 hingga 30	54.8	23.8	7.1	14.3
Lebih 30	48.3	6.9	10.3	34.5

Setelah melihat bagaimana corak kekerapan responden berkunjung ke restoran makanan segera, maka adalah difikirkan tidak lengkap bagi kajian ini sekiranya tidak dikaji apakah di antara faktor-faktor yang mempengaruhi responden untuk pergi ke tempat berkenaan. Oleh itu kajian dilanjutkan lagi untuk mengetahui apakah faktor yang mempengaruhi kunjungan.

#### **5.4.4 Faktor Yang Mempengaruhi Kunjungan ke Restoran Makanan Segera.**

Berhubung faktor yang mempengaruhi responden untuk pergi makan ke restoran makanan segera, responden diberi tiga pilihan untuk memilih iaitu kawan, diri sendiri atau iklan. Di samping itu mereka juga diberi pilihan untuk memberikan alasan sendiri.



Setelah di analisa secara keseluruhan, responden dari Universiti Malaya dan USIM menunjukkan faktor diri sendiri yang menyebabkan mengapa mereka pergi makan ke restoran makanan segera berkenaan. Ini diikuti faktor kawan bagi kedua-dua universiti. Sila lihat Jadual 5.19.

Jadual 5.19 : Faktor Mempengaruhi Kunjungan Ke Restoran Makanan Segera

Tempat	Faktor Mempengaruhi Kunjungan(%)			
	iklan	kawan	diri sendiri	lain-lain
UM	10.8	27.8	59.7	1.7
USIM	10.0	28.0	58.3	3.7

Seterusnya dalam membandingkan faktor yang mempengaruhi kunjungan mengikut jantina , ujian Cross Tab menunjukkan terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(3, N=1424) = 13.170, p < .05$ ]. Melalui Ujian Mann-Whitney U, kedua-dua kumpulan ini menunjukkan perbezaan yang signifikan [ $Z(3, N=1424) = -2.941, p < .05$ ]. Bagi lelaki kawan banyak mempengaruhi mereka untuk berkunjung ke restoran makanan segera manakala bagi perempuan diri sendiri yang menyebabkan mereka berkunjung ke tempat berkenaan.

Seterusnya dalam membandingkan faktor yang mempengaruhi kunjungan mengikut bangsa , ujian Cross Tab menunjukkan terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(9, N=1424) = 44.279, p < .05$ ]. Faktor iklan mempengaruhi responden India, faktor kawan mempengaruhi responden Cina manakala faktor diri sendiri mempengaruhi responden Melayu.

#### 5.4.5 Perbelanjaan Untuk Sekali Kunjungan

Setelah melihat kekerapan responden untuk pergi ke restoran makanan segera, pengkaji berpendapat perlu juga dikaji tentang berapa banyak wang yang dibelanjakan untuk sekali kunjungan. Responden diberi pilihan untuk memilih sama ada mereka membelanjakan RM5, RM10, RM15 atau RM20 untuk sekali kunjungan.

Hasil kajian di Universiti Malaya menunjukkan perbelanjaan tertinggi untuk sekali kunjungan ialah sebanyak RM10.00 manakala di USIM pula perbelanjaan tertinggi untuk sekali kunjungan ialah RM5.00. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.20.

Jadual 5.20: Perbandingan Perbelanjaan Responden untuk sekali kunjungan

Tempat	RM5 (%)	RM10 (%)	RM15 (%)	RM20 (%)
UM	16.8	50.6	22.3	9.8
USIM	38.3	38	17	6.7

Dalam membandingkan perbelanjaan mengikut bangsa, ujian Cross Tab menunjukkan terdapat perbezaan yang signifikan [ $\chi^2(9, N=1425) = 34.560, p < .05$ ]. Bangsa India menunjukkan peratus paling tinggi membelanjakan RM5 untuk sekali kunjungan (30.3%), Bangsa Cina pula menunjukkan peratus paling tinggi membelanjakan RM10.00 untuk sekali

kunjungan (56.3%) dan Bangsa Lain menunjukkan peratus yang paling tinggi membelanjakan RM15.00 dan RM20 untuk sekali kunjungan (28.0% dan 20.0%).

#### 5.4.6 Menu Pilihan Responden Untuk Meraikan Tetamu

Akhirnya di dalam kajian ini responden diberi pilihan untuk memilih tempat yang menjual nasi dan lauk atau makanan segera sekiranya mereka ingin meraikan kawan atau saudara mara. Hasil kajian menunjukkan di Universiti Malaya 54.3% responden menyatakan mereka akan pergi ke tempat yang menjual nasi dan lauk manakala 45.7% akan pergi ke tempat yang menjual makanan segera. Manakala hasil kajian di Universiti Sains Islam Malaysia pula menunjukkan 77.3% responden akan memilih tempat yang menjual nasi dan lauk dan hanya 22.7% sahaja yang memilih untuk pergi ke restoran makanan segera. Ini ditunjukkan di dalam Jadual 5.21.

Jadual 5.21: Pilihan tempat untuk meraikan tetamu

Institusi	Pilihan Menu (%)	
	Nasi dan lauk	Makanan segera
UM	54.3	45.7
USIM	77.3	22.7

Dalam membandingkan pilihan menu mengikut umur , ujian Cross Tab menunjukkan terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(3, N=1427) = 20.025, p < .05$ ]. Dari segi pilihan menu, Ujian Kruskal Wallis menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan dikalangan umur. Umur kurang dari 20 tahun dan lebih 30 tahun menunjukkan lebih memilih menu makanan segera seperti yang ditunjukkan oleh skor mean rank dalam ujian ini iaitu 813.86 dan 781.66

Dalam membandingkan pilihan menu mengikut bangsa , ujian Cross Tab menunjukkan terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(3, N=1427) = 12.763, p < .05$ ]. Hasil kajian berdasarkan bangsa dalam memilih menu menunjukkan Cina dan India lebih suka berkunjung ke restoran makanan segera untuk meraikan tetamu manakala Melayu lebih suka berkunjung ke tempat nasi dan lauk untuk meraikan tetamu.

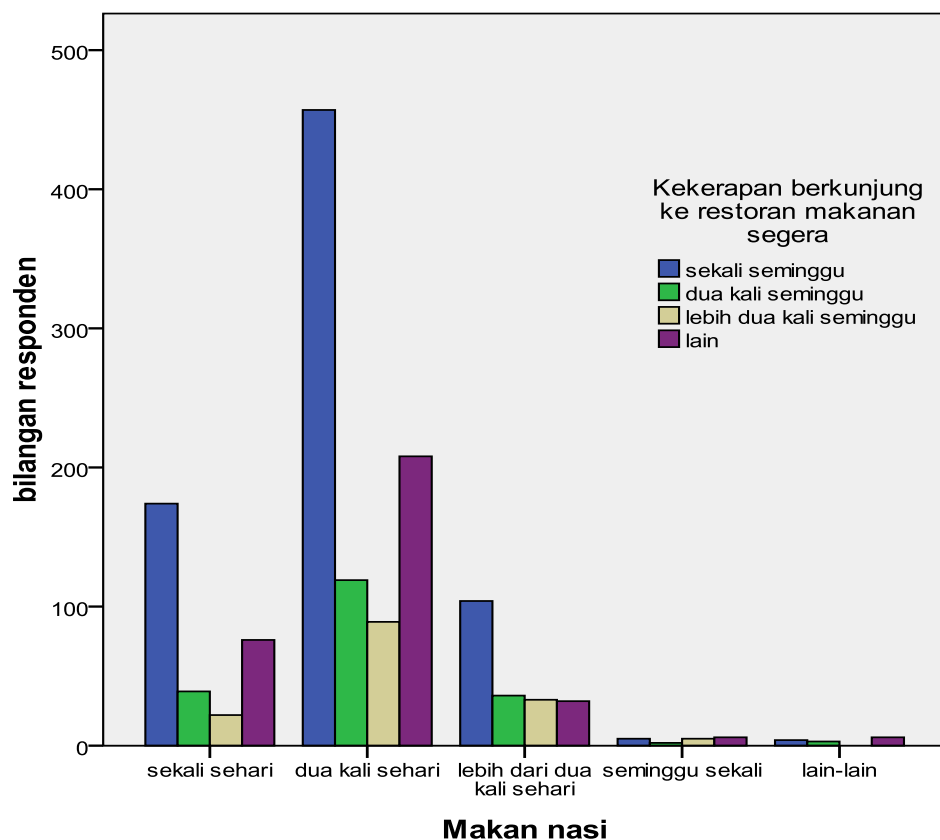
## **5.5 Kesimpulan**

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan secara keseluruhannya boleh dikatakan terdapat pengaruh yang besar kepada pengambilan makanan masyarakat Malaysia kesan akibat kewujudan restoran makanan segera di Malaysia sejak dari tahun 1963 iaitu apabila terbinanya A&W yang pertama sehinggalah wujudnya berbagai-bagai lagi restoran makanan

segera yang lain dengan berbagai jenama. Kemuncak munculnya makanan segera yang berbagai ini ialah pada tahun 1980-an hingga kini.

Dalam membandingkan corak pengambilan nasi dengan kekerapan kunjungan ke restoran makanan segera, ujian Cross Tab menunjukkan bahawa terdapat perbezaan yang signifikan [ $X^2(12, N=1420) = 32.775, p < .05$ ] di kalangan yang makan nasi. Mereka yang makan nasi dua kali sehari menunjukkan peratusan yang paling tinggi berkunjung ke restoran makanan segera sekali seminggu. Ini ditunjukkan di dalam Rajah 5.3.

Rajah 5.3: Kekerapan berkunjung ke restoran makanan segera berbanding kekerapan makan nasi



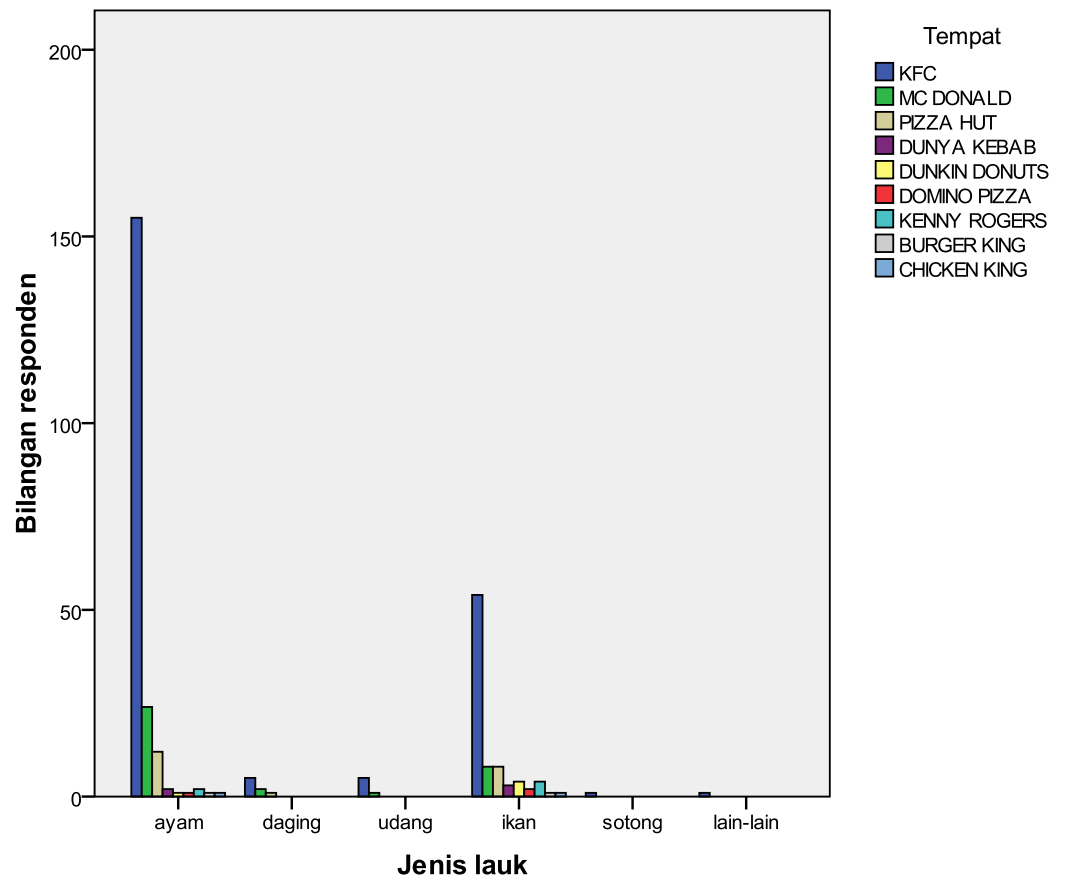
Kajian juga menunjukkan amalan untuk makan nasi dua kali sehari sudah tidak dipraktikkan sepenuhnya oleh responden iaitu hanya 61.3% di UM dan 65% di USIM yang makan nasi sebanyak dua kali sehari.

Hasil kajian juga menunjukkan bahawa penerimaan makanan tradisional iaitu nasi dan lauk turut berubah jika dibandingkan dengan mi, dan pizza. Hanya 78.2% responden memilih nasi dan lauk, manakala 11.2% responden memilih mi dan 10.6% responden memilih pizza sebagai makanan utama di Universiti Malaya manakala seramai 94.7% di Universiti Sains Islam Malaysia memilih nasi dan lauk, 5.3% memilih mi dan 3.3% memilih pizza. Walaupun responden yang memilih mi dan pizza peratusnya agak kecil tetapi corak pengambilannya mengikut umur menunjukkan yang memilih mi ini ialah mereka yang berumur lebih 30 tahun dan yang memilih pizza pula berumur kurang 20 tahun. Jelas terbukti bahawa makanan moden ini mendapat sambutan dari generasi muda.

Dalam pemilihan lauk pula 66.7% responden memilih ayam dan hanya 22.8% sahaja yang memilih ikan di Universiti Malaya manakala 66.3% memilih ayam dan 28.3% memilih ikan di Universiti Sains Islam Malaysia. Di kedua-dua universiti corak pengambilan lauk adalah sama iaitu ayam yang paling utama diikuti ikan. Cuma bezanya dengan

masyarakat dahulu ialah ikan merupakan sumber protein yang utama berbanding dengan haiwan yang lain. Ini ditunjukkan di dalam Rajah 5.4.

Rajah 5.4: Pilihan utama jenis lauk dan pilihan utama untuk berkunjung ke restoran makanan segera



Seterusnya faktor yang menyebabkan mereka berkunjung ketempat berkenaan ialah kebanyakan restoran makanan segera ini ada menyajikan ayam seperti ayam goreng atau ayam yang di bakar serta ayam yang diubahsuai sehingga menjadi jejari ayam, nuget dan sebagainya. Jika dilihat kepada pengambilan ayam oleh responden di dalam menu tradisional, ayam merupakan lauk yang paling tinggi dipilih iaitu 66.7% di

Universiti Malaya dan 66.3% di USIM. Jadi tidak hairanlah sekiranya responden memilih KFC yang menu utamanya ialah ayam goreng bersalut tepung sebagai tempat kunjungan yang utama iaitu 55% dipilih oleh responden dari Universiti Malaya dan 73.6% dipilih oleh responden daripada USIM. Malah keadaan ini dibuktikan lagi dengan kekerapan kunjungan responden ke tempat berkenaan iaitu 52% responden dari Universiti Malaya dan 38.3% responden dari Universiti Sains Islam Malaysia akan berkunjung sekurang-kurangnya sekali dalam seminggu. Malah secara keseluruhannya mereka akan membelanjakan RM 5.00 ke Rm 10.00 untuk sekali kunjungan. Alasan utama yang diberikan oleh mereka ialah makanan yang disediakan adalah sedap 59.1% (UM) dan 54.3% (USIM).

Berhubung dengan pengambilan sayur, secara keseluruhannya responden daripada kedua-dua universiti menunjukkan peratus yang tinggi. Iaitu di Universiti Malaya seramai 85.9% makan sayur dan hanya 14.1% sahaja yang tidak makan sayur manakala di Universiti Sains Islam Malaysia 88.9% menyatakan mereka makan sayur dan hanya 11.1% sahaja yang tidak makan sayur. Walaupun mereka tidak makan sayur tetapi daripada kajian yang dilakukan 100% responden makan buah sama ada buah-buahan tempatan ataupun buah-buahan import. Keadaan ini sudah memadai kerana vitamin dan serat boleh didapati daripada sayur-sayuran atau buah-buahan. Selain daripada itu pengambilan sayur kampung dan



kangkung menunjukkan peratus yang tinggi diambil oleh Melayu, manakala sawi pula peratusnya tinggi ditunjukkan oleh Cina dan India.

Seterusnya bukti yang menunjukkan bahawa makanan segera ini diterima oleh masyarakat hari ini ialah di Universiti Malaya 99.7% responden pergi ke tempat-tempat yang disenaraikan dan hanya 0.3% sahaja yang tidak pergi ke tempat berkenaan. Alasan yang diberikan ialah mereka tidak makan makanan yang disajikan. Di Universiti Sains Islam Malaysia pula menunjukkan 100% responden pergi ke restoran makanan segera malah selain daripada sepuluh senarai yang diberikan mereka turut berkunjung ke restoran makanan segera yang lain seperti TGI's Friday, Chilis, Nandos, Marry Brown, 1905 Hotdog, Big Apple Donut, Kopitiam, Chicken Rice, Starbuck, Kentuk Kee dan Ayam TAZA.

Akhirnya hasil kajian yang melibatkan kemana mereka akan pergi sekiranya menerima kunjungan mempamerkan keputusan 54.1% memilih untuk pergi ke tempat makan nasi dan lauk dan 45.5% memilih untuk ke tempat makanan segera dari UM. Manakala 77.3% akan pergi ke tempat menjual nasi dan lauk dan hanya 22.7% sahaja yang akan pergi ke restoran makanan segera dari USIM. Hasil yang diperolehi sudah cukup membuktikan bahawa penerimaan dan corak pengambilan makanan yang diamalkan oleh masyarakat hari ini sudah jauh berbeza daripada apa yang diamalkan oleh masyarakat terdahulu.

## **Bab 6**

### **Kesimpulan**

#### **6.1 Rumusan**

Kajian berhubung dengan budaya pemakanan masyarakat Malaysia daripada perspektif agama, polisi, sains dan teknologi dengan rujukan khusus kepada pengaruh Islam dalam penghasilan makanan membawa kepada satu kajian yang dimulai dengan apakah yang sebenarnya dimaksudkan dengan budaya, sifat-sifat budaya dan hubungan di antara budaya dengan masyarakat. Berdasarkan kajian yang dilakukan pengkaji mendapati bahawa budaya sebenarnya melingkungi suatu erti dan tafsiran yang sangat luas kerana ia mampu membezakan tradisi dan warisan pelbagai masyarakat khususnya dalam penghasilan dan pengambilan makanan. Ini kerana pembentukan masyarakat di negara kita banyak dipengaruhi oleh tradisi kebudayaan masing-masing.

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan, jelas terbukti bahawa budaya makan juga turut terlibat dalam mengalami perubahan kesan daripada pelbagai kaum yang hidup dalam satu masyarakat. Apa yang berlaku ialah tradisi kehidupan yang diamalkan sebahagiannya sudah mengalir masuk iaitu saling mempengaruhi di antara satu sama lain

berasaskan persamaan-persamaan keperluan atau cara kehidupan budaya. Warisan tertentu sahaja yang kekal mengikut keperluan masyarakat masing-masing sesuai dengan kepercayaan agama dan keturunan. Malah aliran budaya makan yang sama mempunyai ruang yang luas untuk dimajukan serta diperkembangkan menjadi amalan bersama manakala kebudayaan kesukuan berhubung dengan makan masih boleh diamalkan dan tidak dinafikan kehadirannya.

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan, budaya pengambilan makanan tiga kaum utama di Semenanjung Malaysia iaitu Melayu, Cina dan India secara tradisinya dipengaruhi oleh generasi terdahulu melalui konsep amalan dan kepercayaan misalnya ada kitab serta konsep yang perlu dipatuhi demi mencapai keseimbangan dalam tubuh badan melalui makanan yang diambil. Selain daripada itu agama juga banyak mempengaruhi hubungan di antara makanan dan budaya itu sendiri. Kesannya dapat dilihat melalui bentuk penyediaan makanan dan teknologi yang digunakan, nisbah ramuan dalam masakan, adab-adab ketika mengambil makanan, hubungan makanan dengan kehidupan itu sendiri sama ada dari segi kepercayaan atau amalan harian, kepelbagaian yang ada didalam penyediaan makanan seperti penggunaan bahan utama dalam masakan. Faktor lain yang tidak kurang pentingnya ialah persekitaran masyarakat itu sendiri seperti kebolehdapatan makanan serta aktiviti harian yang dilakukan.

Ini akhirnya memberikan satu ciri yang unik bagi setiap kaum yang mengamalkan budaya makanan yang berbeza yang akhirnya memberikan keistimewaan kepada makanan tradisi masing-masing yang diwarisi secara turun temurun. Oleh itu objektif untuk mengkaji pengaruh budaya Melayu, India, Cina dan Islam dalam amalan makanan dan pemakanan masyarakat hari ini telah dapat dicapai dengan melihat kepada perubahan di dalam amalan makanan setiap budaya tersebut, dan faktor-faktor yang mempengaruhinya. Walaupun terdapat gelombang yang kuat daripada pengaruh luar terhadap budaya pengambilan makanan sesuatu kaum seperti budaya pengambilan makanan secara moden tetapi dengan keutuhan dan keistimewaan yang ada pada setiap kaum, mereka berjaya mengekalkan tradisi yang ada sepertimana yang dapat kita lihat di dalam masyarakat hingga ke hari ini.

Seterusnya di dalam melihat secara perbandingan corak amalan pemakanan tradisional dan corak amalan pemakanan moden - iaitu objektif keempat kajian ini - boleh dinyatakan bahawa penerimaan terhadap sesuatu budaya makan yang baru, yang melibatkan makanan segera misalnya, memakan masa yang lama. Malah dalam menerima makanan baru makanan tradisional tidak ditinggalkan. Ini dibuktikan melalui hasil kajian ini iaitu gandingan di antara kekerapan makan nasi dan kekerapan berkunjung ke restoran makanan segera adalah signifikan

[ $\chi^2(12, N=1420) = 32.775, p < .05$ ]. Mereka yang makan nasi dua kali sehari, paling banyak berkunjung ke restoran makanan segera iaitu sekurang-kurangnya seminggu sekali. Malah hasil kajian juga menunjukkan peratus yang tinggi masih ditunjukkan oleh responden untuk berkunjung ke gerai yang menjual nasi dan lauk (58%) berbanding ke restoran makanan segera (42%) sekiranya mereka ingin makan bersama kawan atau meraikan tetamu. Penerimaan makanan baru dan tidak meninggalkan makanan tradisional turut telah dikaji oleh Lee Hong Geok.<sup>1</sup> Kajian yang dibuat adalah melibatkan bagaimana sambutan responden untuk berkunjung ke tempat jualan makanan iaitu tempat lama yang menjual makanan etnik sahaja berbanding tempat baru yang menjual pelbagai campuran makanan termasuk makanan moden. Hasil kajian beliau mendapati kunjungan responden ke tempat baru semakin meningkat.

Pandangan dan pemikiran masyarakat berkaitan pengambilan makanan mungkin sentiasa berubah. Ia bergantung kepada perubahan nilai yang dipengaruhi oleh kemajuan di dalam bidang pendidikan, bidang ekonomi serta perubahan sosial yang dipengaruhi oleh budaya sains dan teknologi. Ekoran daripada perubahan tersebut penghasilan dan penyediaan makanan yang dilakukan hari ini turut mendapat tempas dalam menghadapi perubahan demi menepati kehendak masyarakat yang kian meningkat. Contohnya penghasilan makanan secara banyak telah

---

<sup>1</sup> Lee Hong Geok. *Of bread, noodles and rice. A geographical study of food in Singapore.* 1992.

berlaku demi memenuhi permintaan. Jualan secara francais juga turut terlibat. Justeru itu aspek kebersihan, keselamatan, kesihatan dan yang paling penting ialah daripada segi tuntutan agama Islam iaitu halal telah mendapat perhatian di pelbagai peringkat. Malah perkara ini memberi satu cabaran yang besar bagi pengusaha-pengusaha makanan dan tidak kurang juga ia turut memberi cabaran kepada pengeluar bahan mentah kerana ia perlu mencukupi demi memenuhi permintaan di samping memenuhi aspek-aspek yang dinyatakan di atas. Justeru itu, bagi memastikan bekalan adalah mencukupi maka timbul beberapa dasar yang dirangka bagi mengarah agar penghasilan makanan dapat ditingkatkan untuk memenuhi sekurang-kurangnya permintaan dalam negara dan ini dapat mengurangkan import.

Di dalam bab ketiga, kesimpulan yang dapat dibuat berhubung dengan dasar pertanian di bawah pemerintahan British dan dasar pertanian negara selepas merdeka ialah dasar yang dirangka banyak membantu meningkatkan hasil pelbagai jenis makanan seperti padi, jagung, buah-buahan, dan lain-lain. Malah ia juga turut meningkatkan hasil penternakan dan hasil laut.

Sebagai buktinya, dasar pertanian di bawah pemerintahan British misalnya telah menyebabkan tertubuhnya Jabatan Pertanian iaitu DOA (*Department of Agriculture*). DOA telah berjaya menjalankan dasar

pertanian ketika itu dengan memperkenalkan beberapa enakmen yang penting yang secara tidak langsung merupakan dasar pertama khusus berhubung dengan makanan. Pertanian yang pada mulanya dijalankan secara kecil-kecilan sekadar untuk menyara keluarga akhirnya dihasilkan secara lebih besar sehingga membantu memenuhi keperluan negara. Buktinya dapat dilihat melalui hasil pengeluaran padi dan nanas seperti yang telah dibincangkan di dalam Jadual 3.2.

Perbincangan yang seterusnya di dalam dasar pertanian negara selepas merdeka yang melibatkan DPN1, DPN2 dan DPN3 telah membuktikan bidang pertanian ini terus bergerak maju seiring dengan kemajuan sains dan teknologi. Ini terbukti melalui pengeluaran makanan, peningkatan hasil dan kepelbagaian tanaman termasuk kepelbagaian di dalam sektor perikanan dan penternakan. Malah integrasi di antara satu sektor dengan sektor yang lain turut menyumbang kepada penambahan pendapatan petani, nelayan dan peladang dan ini secara tidak langsung membantu di dalam meningkatkan hasil pendapatan negara. Malah ini merupakan faktor utama dalam memenuhi gagasan dasar yang dirangka oleh pihak kerajaan. Selain daripada itu hasil kajian juga mendapati tumpuan yang mendalam telah diberikan terhadap bidang pertanian demi menjamin hasil yang dikeluarkan adalah mencukupi dan memenuhi keperluan masyarakat. Iaitu peranan kerajaan di dalam penggubalan dasar dan penubuhan institusi serta agensi yang terlibat di dalam

melakukan kajian dan pembangunan (R&D) banyak membantu di dalam memenuhi keperluan bekalan makanan negara. Salah satu indikator yang digunapakai bagi melihat sama ada kecukupan pengeluaran makanan adalah memenuhi kehendak pengguna, ialah melalui sekuriti makanan. Hasil kajian menunjukkan bahawa bermula dari tahun 2000, tahap sara diri bagi beberapa produk makanan seperti beras, buah-buahan, sayur-sayuran, daging dan lain-lain adalah meningkat dari tahun ke tahun. Ini membuktikan bahawa berlakunya peningkatan hasil pengeluaran walaupun berlakunya peningkatan penduduk. Keadaan ini membuktikan bahawa dasar yang dirangka dan dilaksanakan selepas merdeka membantu meningkatkan hasil makanan.

Peningkatan hasil makanan sahaja adalah tidak mencukupi sekiranya ia tidak mengambilkira persoalan halal dan haram yang juga merupakan dasar makanan Islam. Sebab itu di Malaysia produk makanan yang dihasilkan perlu halal. Malah isu halal ini adalah isu global. Menghasilkan makanan yang halal ini sebenarnya merupakan satu indikator yang boleh digunapakai oleh semua bangsa kerana makanan yang halal itu semestinya makanan yang bersih lagi suci dan terjamin baik daripada segi kesihatan.

Terdapat dua isu halal yang dibincangkan di dalam kajian ini iaitu isu yang berhubung dengan logo halal dan isu berhubung dengan



permohonan untuk mendapatkan sijil halal. Isu logo halal adalah penting kerana sudah menjadi budaya masyarakat di Malaysia, sekiranya untuk membeli makanan logo halal pada produk akan dilihat terlebih dahulu. Ini dibuktikan melalui kajian yang telah dilakukan oleh Nordin Ahmad.<sup>2</sup> Hasil kajian mendapati sebelum tahun 2003, pelbagai jenis logo halal digunakan ke atas produk makanan. Selepas itu barulah satu logo halal yang piawai digunapakai bagi produk dari dalam negara ini. Ia banyak membantu dan memudahkan pengguna. Seterusnya kajian juga mendapati bahawa kerajaan turut mengiktiraf pelbagai logo halal yang digunapakai oleh produk yang diimport.

Walaupun logo halal merupakan isu global tetapi berdasarkan kajian yang dilakukan oleh pengkaji pada tahun 2008 hanya 32 negara sahaja yang mengeluarkan persijilan halal mereka sendiri ia termasuk Malaysia, Singapura, Indonesia dan Brunei yang mendapat pembabitkan sepenuhnya dari kerajaan masing-masing. Pengiktirafan antarabangsa yang diterima bagi pengeluaran sijil halal sebenarnya memudahkan syarikat tempatan mewujudkan hubungan perniagaan dengan negara lain. Contohnya Malaysia mendapat pengiktirafan sijil dan logo halal JAKIM di guna pakai di peringkat Pertubuhan Bangsa-bangsa Bersatu (PBB) malah mesyuarat Pertubuhan Persidangan negara Islam (OIC) di Dakha pada tahun 2008 juga memutuskan supaya Malaysia menjadi pengeluar sijil

---

<sup>2</sup> Nordin Ahmad. *Persepsi persatuan pengguna di Malaysia terhadap status pengesahan halal JAKIM*. Thesis (Ph.D). 2007

halal. Ini merupakan satu pengiktirafan kepada Malaysia kerana jika dibandingkan dengan pasaran halal besar seperti China, ia mempunyai kira-kira 400 badan bertindak yang mengeluarkan sijil halal, tetapi JAKIM hanya mengiktiraf dua daripadanya. Prosedur pensijilan JAKIM ini adalah sistem yang mantap dan memenuhi semua aspek pengeluaran makanan dan sejajar dengan standard lain yang dibangunkan oleh negara luar.

Kepentingan industri makanan halal ini telah mula diberi perhatian dalam Pelan Induk Perindustrian II (PIP2) iaitu 1966-2005 dan telah diberi penekanan dalam Dasar Pertanian Ketiga (DPN3) 1998-2010. Memandangkan Malaysia mempunyai sumber bahan mentah yang mencukupi, mempunyai kemudahan infrastruktur dan kemahiran dalam teknologi pemprosesan serta disokong pula oleh kerajaan yang telah mendapat pengiktirafan Logo Halal Malaysia pada peringkat antarabangsa, maka pada pendapat pengkaji untuk Malaysia menguasai sekurang-kurangnya lima peratus iaitu RM65.87 juta daripada perdagangan dunia yang berupa produk halal dunia sama ada makanan atau bukan makanan adalah tidak mustahil. Ini diperkukuhkan lagi dengan adanya gabungan agensi-agensi yang ada, iaitu Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani yang merupakan salah satu agensi yang bertanggungjawab secara langsung dalam penubuhan industri makanan halal negara, JAKIM, Perbadanan Pembangunan Perdagangan Luar

Malaysia (MATRADE)<sup>3</sup>, Perbadanan Pembangunan Industri Kecil dan Sederhana (SMIDEC), Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri (MITI), Kerajaan Negeri dan Lembaga Hasil Dalam Negeri. Tambahan lagi mengikut MATRADE, kepakaran Malaysia dalam aspek persijilan halal telah diiktiraf pada peringkat dunia. Di samping itu Suruhanjaya Alimenteris Kodeks Bangsa-bangsa Bersatu (CODEX) yang bertanggungjawab memperkenalkan Program Standard Makanan FAO/WHO juga telah mengenal pasti Malaysia sebagai contoh terbaik pada peringkat dunia bagi menghasilkan makanan halal.

Seterusnya, berhubung dengan isu permohonan sijil halal dapat disimpulkan bahawa pengusaha-pengusaha makanan hari ini berlumbalumba untuk mendapatkan sijil halal. Tahun 2008 telah menyaksikan, sambutan untuk mendapatkan sijil halal semakin bertambah ekoran daripada berjayanya produk halal ini menarik perhatian pembeli yang beragama Islam dan bukan beragama Islam. Berdasarkan kajian yang telah dilakukan bagi tahun 2008, sehingga 15 Oktober 2008 sebanyak 637 permohonan persijilan halal telah diluluskan oleh JAKIM iaitu sebanyak 627 di peringkat domestik dan 10 lagi adalah di peringkat antarabangsa.

---

<sup>3</sup> Kini MATRADE merupakan agensi yang bertanggungjawab bagi aktiviti mempromosi produk halal Malaysia. Ia giat menjalankan tugasnya melalui 37 pejabatnya di seluruh dunia.

Kelebihan yang terdapat di dalam penghasilan makanan halal ialah daripada segi mutu, serta ia menepati keperluan antarabangsa terutama aspek amalan pengilangan yang baik (GMP) dan amalan kebersihan yang baik (GHP). Kelebihan ini menyebabkan produk makanan halal mempunyai kelebihan berbanding dengan produk lain dipasaran.

Dalam membuktikan kepentingan isu halal ini pengkaji telah mengumpulkan maklumat berkaitan dengan perkembangan penubuhan jawatankuasa halal, badan-badan yang terlibat di dalam proses analisis halal sehinggalah kepada perkembangan terkini tentang badan yang bertanggungjawab di dalam pengesahan sijil halal, logo halal dan pemantauan produk halal. Ini telah diringkaskan seperti di dalam Jadual 4.4. Kesimpulan yang boleh dilakukan berdasarkan perkembangan penubuhan jawatankuasa halal ini ialah usaha yang berterusan telah dilakukan oleh pihak kerajaan bagi memantau serta memastikan makanan yang terhasil adalah benar-benar halal setelah sijil serta logo halal dikeluarkan. Di samping itu ada juga usaha dilakukan oleh pihak JAKIM dalam mengabungkan tenaga di antara mereka yang mahir di dalam bidang agama dan mereka yang terlibat di dalam bidang teknikal. Ia bertujuan untuk mencari kata sepakat untuk menentukan kehalalan sesuatu produk.

Akhirnya dapat dibuat kesimpulan bahawa amalan pengambilan makanan hari ini dipengaruhi oleh budaya tiga kaum utama di Semenanjung Malaysia iaitu Melayu, Cina dan India. Generasi hari ini telah dapat menerima makanan etnik lain dengan beberapa perubahan dilakukan terhadap ingredien. Misalnya ramuan masakan diubah supaya tidak menggunakan daging babi bagi mereka yang beragama Islam, dan daging lembu bagi mereka yang beragama Hindu. Walau bagaimanapun konsep falsafah asas seperti *Yin* dan *Yang* dan konsep *Ayur veda* sudah tidak nampak jelas kedudukannya dalam mempengaruhi pengambilan makanan generasi hari ini. Tetapi konsep halal dan haram dalam Islam masih bertapak kukuh dalam mempengaruhi pengambilan makanan. Amalan pengambilan makanan dipengaruhi oleh agama Islam juga turut terbukti melalui penggunaan logo halal dan permohonan untuk mendapatkan sijil halal dalam penghasilan makanan. Disamping itu penerimaan makanan moden (segera) hari ini adalah tinggi di kalangan generasi muda. Tetapi amalan pengambilan makanan tradisional iaitu nasi dan lauk masih tidak ditinggalkan. Malah penerimaan makanan moden ini turut tertakluk kepada agama iaitu ianya mempunyai logo dan sijil halal daripada pihak yang diiktiraf. Ini membuktikan walaupun generasi hari ini menerima perubahan dalam amalan pengambilan makanan tetapi budaya tradisi dan agama masih lagi dipegang dan diamalkan.

## **6.2 Masalah dan Cadangan**

Satu masalah yang terdapat kini di dalam menentukan kehalalan produk yang datang dari luar negara ialah kerana Jabatan Kastam Diraja Malaysia tidak dapat bertanggungjawab ke atas kemasukan bahan makanan yang datang melalui Sabah dan Sarawak kerana di negeri-negeri tersebut ia tertakluk di bawah bidang kuasa Jabatan Perkhidmatan Haiwan. Akibatnya terdapat produk yang masuk melalui Sabah dan Sarawak ke Semenanjung tidak dapat dikawal sama ada halal atau sebaliknya.

Oleh itu pada pendapat pengkaji adalah dicadangkan supaya pihak JAKIM mengadakan kerjasama dengan negara pengeksport bagi mengeluarkan label keselamatan yang diakses setiap masa bagi menentukan produk-produk yang dibawa masuk ke Malaysia adalah benar-benar mengikut spesifikasi halal yang dibenarkan syarak.

Adalah dicadangkan juga sudah sampai masanya negara ini mempunyai undang-undang yang khusus berkaitan makanan halal agar sebarang tindakan undang-undang boleh diambil bukan sahaja dalam negara malah luar negara.

Seterusnya berdasarkan kajian yang dilakukan terdapat hampir separuh responden telah menerima pakai corak pengambilan makanan segera. Keadaan ini menggambarkan bahawa negara memerlukan bahan mentah yang tidak dapat di hasilkan di Malaysia seperti susu dan hasil tenusu, tepung gandum, ubi kentang dan lain-lain yang berkaitan dalam penyediaan makanan segera. Kesannya untuk jangka masa panjang ialah import makanan negara akan meningkat.

Satu cadangan bagi negara ialah mengkaji semula arah tuju dasar pertanian yang berkaitan dengan penghasilan makanan agar penghasilan bahan seperti penghasilan susu dapat ditingkatkan.

Ekoran daripada meningkatnya import makanan ia turut mengundang kepada isu halal. Iaitu bahan mentah dan makanan tersebut perlulah menepati hukum syarak.

Oleh itu pengkaji mencadangkan adalah tepat pada masanya untuk kerajaan merangka satu dasar makanan negara yang bukan sahaja mengambilkira persoalan kebersihan, keselamatan dan menepati piawai-piawai yang ditetapkan diperingkat antarabangsa malah ia juga perlu menepati kehendak syarak iaitu *halalan thoiyyiban* (halal lagi baik) supaya produk yang dihasilkan adalah lebih bermutu tinggi daripada segi rohani dan jasmani.

Seterusnya, kajian ini hanya melibatkan tiga kaum utama di Semenanjung Malaysia iaitu Melayu, Cina dan India sahaja. Malah kajian ini juga hanya melibatkan responden daripada dua buah universiti.

Adalah dicadangkan kajian lanjut perlu dilakukan iaitu melibatkan semua kaum di Malaysia dan melibatkan responden dari seluruh negeri. Ia bertujuan agar gambaran yang lebih tepat berhubung dengan budaya pengambilan makanan masyarakat hari ini dapat dilihat dengan lebih jelas.

Akhirnya adalah diharapkan agar apa juga yang dicadangkan di dalam kajian ini dapat dimanfaatkan oleh pihak yang terlibat secara langsung ataupun secara tidak langsung dengan aktiviti pengambilan makanan dan penghasilan makanan di Malaysia.



## Bibliografi

- Abdul Aziz Deraman. (1975/76). *Masyarakat dan kebudayaan Malaysia*. Kuala Lumpur: Kementerian Kebudayaan Belia Dan Sukan.
- \_\_\_\_\_. (1992). *Tamadun Melayu dan pembinaan Bangsa Malaysia*. Kuala Lumpur: Cahaya Pantai (M) Sdn. Bhd.
- Abdul Malik Karim Amrullah. (1966). *Pandangan hidup muslim*. Jakarta: Bulan Bintang.
- Abdul Samad Ahmad. (1990(a)). *Seni kehidupan dan masyarakat*. Melaka: Associated Educational Distributor.
- Agus Salim. (1969). *Sejarah Melayu: Kesah raja-raja Melayu Melaka*. Kuala Lumpur : Dewan Bahasa Dan Pustaka.
- Ahmad Yunus. (n.d.). *Towards modern agriculture in Malaysia: The first 75 years of the Department Of Agriculture*. Kuala Lumpur: Department Of Agriculture.
- Al-Attas, S. M. N. (1972). *Islam dalam sejarah dan kebudayaan Melayu: Suatu mukaddimah mengenai peranan Islam dalam peradaban sejarah Melayu-Indonesia, dan kesannya dalam sejarah pemikiran, bahasa dan kesusasteraan Melayu*. Bangi: Penerbit Universiti Kebangsaan Malaysia.
- Andaya, B. W. E. & Leonard, Y. (1982). *Sejarah Malaysia*. London: Macmillan Press.
- Apastamba. (1931). *The apastamba-sulbasutra, with the commentaries of kapardiswamin, karavinda and sundararaja*. Delhi: Government Branch Press.
- Aishah @ Eshah Haji Mohamed. (1988). *Kepercayaan dan amalan makanan orang Melayu Sungai Peria, Kelantan*. Tesis kedoktoran, Universiti Sains Malaysia, Minden.
- Bass, M.A. Wakefield, L.M. & Kolassa, K.M. (1979). *Community nutrition and individual food behavior*. Minnessota: Burgess Publishing.
- Barnet, R. J. & Muller, R. E. (1974). *Global reach: The power of multinational corporation*. New York: Simon & Schuster.

- Bellwood, P. (1985). *Prehistory of the Indo-Malaysian Archipelago*. Sidney: Academic Press.
- Beyer, Jr., K.H. Hypertention perspectives. (2002). *Pharmacological Reviews* 34(4), 287-313
- Bhandarkar, D.R. 1875-1950. (1989). *Some aspects of ancient Indian culture*. New Delhi: University of Madras.
- Bigsby, C. W. E. (1975). *Superculture, American popular culture and Europe*. London: Paul Elek.
- Bing, O. & Zhen, G. (1996). *Essentials of traditional Chinese medicine*. China:Shandong Science and Technology Press.
- Bringi, N.V. (c1987). *Non-tradisional oilseeds and oils in India*. New Delhi: Oxford & IBH Pub. Co.,
- Brown, B. (1921). *Bhagavad Gita, the Vedanta and Yoga Philosophies; wisdom from the ancient and modern literature of India*. Brentano.
- Chandra, R.G. (1991). *Indian symbolism:symbols as sources of our customs and beliefs*. New Delhi: Munshiram Manoharlal.
- Chang, K. C. (1977/79). *Food in Chinese culture*. New Haven & London: Yale University Press.
- \_\_\_\_\_(1977). *The Chinese art of food and drink. Food in Chinese culture:Anthropological and historical perspectives*. New Haven & London: Yale University Press.
- Chang, C. L. (1999). *Vegetables as medicine: a safe and cheap form of tradisional Chinese food therapy*. Subang Jaya: Pelanduk Publications
- Chao, B. Y. (1972). *How to cook and eat in Chinese*. New York: Vintage Books.
- Che Wan Jasimah Wan Mohamed Radzi. (1994). *Kesatuan pendekatan keagamaan dan saintifik di dalam teknologi makanan menurut perspektif Islam*. Tesis sarjana, Universiti Malaya, Kuala Lumpur.

- Che Wan Jasimah, et al. (2001). Pengenalan ilmu ketamadunan. Dlm. *Tamadun Islam dan Tamadun Asia*. (hlm. 3 – 17). Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Malaya.
- Chitra, S. (2003). *Gateway to Indian culture*. Singapore: Asiapac.
- Coedes, G. (1968). *The Indianized states of Southeast Asia*. Kuala Lumpur: University Of Malaya Press.
- Crause, M.V. & Mahan, L.K. (1984). *Food, nutrition and diet therapy*. Philadelphia: W.B. Saunders Company.
- De Garine, I. (1994). The social and cultural background of food habits in developing countries (Traditional societies) in *Symposium on food cultism and nutritional quackery*. Bliz, G. (ed) Swedish nutrition foundation, Almqvist & Wiksells, Uppsala.
- Dewan Bahasa dan Pustaka. (2000) *Kamus Dewan*. (Edisi Ketiga). Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Dew, A. T. (1891). The fishing industry of Krian and Kurau, Perak. *Jurnal of the Straits Branch of the Royal Asiatic Society*. 95-119
- Duhl, L. J. (1990). *The social entrepreneurship of change*. New York: Pace University Press.
- Durkheim, E. (1963). *Primitive classification*. Chicago: University of Chicago Press.
- Engels, F. (1969). *The condition of the working class in England*. London: Granada.
- Evans, P.H. Bowers W.S. & Funk E.J. (1984). Identification of fungicidal and nematocidal component in the leaves of Piper betle. *J. Agric. Food Chem* 32, 1254-6
- Farb, P. & Armelagos, G. (1980). *Consuming passions*. Boston: Houghton Mifflin Co.
- \_\_\_\_\_ (1983). Behavioral aspects of the decision to breastfeed. *Can. J. home Ec.*, 32(2).

- Fatimah Mohd. Arshad. (1992). Padi and rice policy in Malaysia: Its evolution and impact. Dlm. Terry, K. et al, (Eds.), *Rural development in Malaysia*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- \_\_\_\_\_. (1993). Padi and rice policy: Its evolution and impact. In King, V.T. & Nazaruddin Mohd Jali (Ed.), *Issues in rural development in Malaysia*. (hlm. 293 – 312). Kuala Lumpur: Dewan Bahasa Dan Pustaka.
- \_\_\_\_\_. (1996). Food security. In Jomo, K.S. & Ng Suew Kiat (Eds.), *Malaysia's economic development: Policy and reform*. (hlm. 107 – 130). Kuala Lumpur: Pelanduk Publications.
- \_\_\_\_\_. (1997, Disember). Sekuriti makanan dan isu tanah pertanian. Kertaskerja dibentangkan dalam *Cap National Conference On Land, Emerging Issues & Challenges*, Pulau Pinang.
- Fieldhouse, P. (1985). *Food and nutrition. Customs and culture*. London: Chapman & Hall.
- Food and Agriculture Organisation. (1983). *Director general's report on world food security. A reappraisal of the concepts and approaches*. Helmuth: Committee on World Food Security.
- Foster, G. (1962). *Traditional cultures and the impact of technological change*. New York: Harper & Row.
- Freedman, M. (1979). *The study of Chinese society: Essays*. Satanford, California :Stanford University Press.
- Ghazali, H.G.,Suri, R., Alang, Z.C. & Mohamed, S. (1992, October). *Production of phytosterol by plant cell culture of petai (Parkia speciosa, hassk)*. Paper presented at 9<sup>th</sup> National Seminar of the Natural product Group, Universiti Pertanian Malaysia, Serdang.
- Geertz, C. (1999). *The interpretation of Chinese cultures*. Shanghai : Shang Hai Ren Min Chu Ban She.
- Geraldine, C. & Han. (2003). *Gateway to Chinese culture*. Singapore: Asiapac Books Pte Ltd.

- Gullick, J. M. (1986). *Malaysia: Its political and economic development*. Petaling Jaya: Pelanduk Publications.
- Gussow. (1986). Women, food and the future. *J. Can. Diet. Assoc*, 47 (3), 138-41.
- Graniers, J.B. (1976). *Methods and perspectives in geography*. Translated Bray, J. New York: Longman.
- Heaney, R. P. Gallagher, J.C, et al., (1982). Calcium nutrition and bone health in the elderly. *Am J. Clin. Nutr.* 36, 986
- Halijah Ibrahim. (2005). *The world of ginger. Syarahan perdana*. Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Malaya.
- Harun Daud. (1989). *Sejarah Melayu: Satu kajian daripada aspek pensejarahan budaya*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Hashim Awang. (1988). *Budaya dan kebudayaan: Teori, isu dan persoalan*. Kuala Lumpur: Citra Budaya.
- Herskovits, M. J. (1956). *Man and his works: The science of cultural anthropology*. New York: A.A. Knopf.
- Hill, B. E. (1977). *An economic analysis of agriculture*. Heinemann: Educational Books.
- Ima Nirwana Soelaiman. (1994). *Kesan beberapa jenis minyak makanan yang diberi bersama beberapa jenis steroid ke atas tekanan darah, profil lipid, pembentukan hasil-hasil peroksidasi lipid dan aktiviti antioksidan*. Tesis kedoktoran, Bangi, Universiti Kebangsaan Malaysia.
- Iris, C. Z., Marta, A. V. & Maria, I. I. (2005). Antibacterial activity of *Zuccagnia punctata* Cav. ethanolic extracts *Journal of Ethnopharmacology*, Volume 102, Issue 3, 450-456
- Ismail Hussein et al. (1996). *Tamadun Melayu*. (Jilid 3). Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Ismail Hussein. (1966). *Sejarah pertumbuhan bahasa kebangsaan kita*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

- Jabatan Pertanian. (2005). *Seratus tahun menerajui kecemerlangan pertanian*. Kuala Lumpur : Jabatan Pertanian.
- Johnson, H. M. (1967). *Sociology, a systematic introduction* . London : P. Owen.
- Karen, A. C. (1983). *I can never go anywhere empty-handed food exchange and reciprocity in an Italian American community*. Unpublished doctoral dissertation, Temple University, Philadelphia.
- Kikuchi, E., Makiura, A. et al., (1996). Changes in plasma lipoprotein by oral fat load in patients with fatty liver. *Japanese Pharmacology and Therapeutics* 24 (SUPPL. 1).
- Katalinic, V., Milos, M., Kulisic, T. & Jukic, M. (2006). Screening of 70 medicinal plant extracts for antioxidant capacity and total phenols . *Food Chemistry, Volume 94, Issue 4*, 550-557
- Kementerian Pertanian Malaysia. (2003). *Perangkaan padi Malaysia*. Kuala Lumpur: Jabatan Pertanian Semenanjung Malaysia.
- \_\_\_\_\_. (2003) *Perangkaan tanaman sayur-sayuran, rempahan dan tanaman singkat masa*. Kuala Lumpur : Jabatan Pertanian Semenanjung Malaysia.
- Koentjaraningrat, R. M. (1975). *Introduction to the peoples and cultures of Indonesia and Malaysia*. Menlo Park, Calif: Cummings Pub.
- \_\_\_\_\_. (1970). *Pengantar antropologi*. Kuala Lumpur: Penerbitan Pustaka Antara.
- \_\_\_\_\_. (1959). *Pengantar antropologi*. Jakarta: P.D. Aksara.
- Kong, H. I. L. (1991). *Symbolism in Chinese food*. Singapore: Graham Brash
- Lai, T.C. (1984). *At the Chinese table*. Oxford: University Press.
- Legge, J. (1885). The Li Ki (Trans. Of The *Li Chi*). In Muller, F. M. (Ed.). *The sacred books of the east*. Oxford: Clarendon Press.

- Liaw, Y. F. (1976). *Undang-undang Melaka. The laws of Melaka*. The Hague: M. Nijhoff.
- Lowerberg, T.W. (1968). *Food and man*. New York: John Wiley & Sons Inc
- Linton, R. (1955). *The tree of culture*. New York : A. Knopf Inc.
- \_\_\_\_\_ (1965). *The study of man. An introduction*. United States Of America: Appleton Century Crofts.
- Mariam Abdul Latif. (2004). *Requirements for the development of halal food quality management system in Malaysia*. Unpublished master's thesis. Universiti Putra Malaysia, Serdang.
- Muhammad Safiri bin Ismail. (2007). *Makanan ubahsuaian genetik: Suatu analisa hukum*. Tesis sarjana, Universiti Malaya, Kuala Lumpur.
- Mohd Anuar Ramli. (2003). *Asas hukum dalam budaya: Kajian terhadap beberapa aspek hubungan sosial dan kebudayaan Malaysia*. Latihan ilmiah, Universiti Malaya, Kuala Lumpur.
- Mohamed, S. (1992). Tumbuhan ubatan sebagai sumber (Bab 5) dalam *Sumber alam-potensi dan penerokaannya*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Mohamed Labib Salem. ( 2005). Immunomodulatory and therapeutic properties of the *Nigella Sativa* L. Seed. *International Immunopharmacology Vol. 5. Issues 13-14, 1749-1770*.
- Muhammad Nabeel Ghayur, Anwarul Hassan Gilani, Maria B. Afridi and Peter J. Houghton. (2005). Cardiovascular effects of ginger aqueous extract and its phenolic constituents are mediated through multiple pathways .*Vascular Pharmacology, Volume 43, Issue 4,234-241*
- Malik Bennabi (t.t.) Musykilah al thaqafah. (1983). Beirut: Dar Al-Fikr. Melalui Abdul Latif Muda. *Pemikiran Islam menghadapi cabaran: Satu kajian tentang pemikiran Malik Bennabi*. Kuala Lumpur: Angkatan Belia Islam Malaysia.
- Maslow, A. H. (1970). *Motivation and personality*. New York: Harper & Row. Mohamed, S. (1992). Tumbuhan ubatan sebagai

sumber. (Bab 5). Dlm. *Sumber alam-potensi dan penerokaannya*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

Mohd Ismail Noor et al. (Eds.). (2000). *Food of Asean*. Kuala Lumpur: Asean-Coci (Culture) Malaysia.

Mohd Taib Osman. (1974). *Asas dan pertumbuhan kebudayaan Malaysia*. Kuala Lumpur: Kementerian Budaya Belia dan Sukan Malaysia

\_\_\_\_\_. (1983). Unsur-unsur Islam popular dalam kepercayaan orang Melayu. Dlm. Mohd Taib Osman & Wan Abdul Kadir (Eds). *Kajian budaya dan masyarakat malaysia*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

\_\_\_\_\_. (1988). *Kebudayaan Melayu dalam beberapa persoalan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

Mohtar Bin Md Dom. (1977). *Kepercayaan dan pantang-larang*. Kuala Lumpur: Federal Publications.

Malaysia, Kementerian Pertanian. (1976). *Dasar pertanian negara ketiga*. Kuala Lumpur: Jabatan Percetakan Negara.

Malaysia, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia.(2003) *Direktori halal Malaysia*. (2003-2004). Kuala Lumpur : Jabatan Kemajuan Islam Malaysia.

\_\_\_\_\_.(2004) *Direktori halal Malaysia*. (2004-2006). Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia.

Malaysia, Halal Industry Development Corporation. *Halal directory*. (2008). Petaling Jaya: Halal Industry Development Corporation.

Malaysia (1981). *Kajian separuh penggal rancangan Malaysia keempat*. Kuala Lumpur: Jabatan Percetakan Negara.

Malaysia, Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani. (2001). *Program utama dan flagship*. Kuala Lumpur: Seksyen Pengurusan Maklumat dan Statistik, Bahagian Perancangan Strategik dan Antarabangsa.



- Malaysia, Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani. (2004). *Buku perangkaan pertanian 2004*. Kuala Lumpur: Seksyen Pengurusan Maklumat dan Statistik, Bahagian Perancangan Strategik dan Antarabangsa.
- Malaysia. (1966) *Rancangan Malaysia Pertama* (1966). Kuala Lumpur: Jabatan Cetak Kerajaan.
- \_\_\_\_\_. (1971). *Rancangan Malaysia Kedua* .Kuala Lumpur: Jabatan Cetak Kerajaan.
- \_\_\_\_\_. (1986). *Rancangan Malaysia Kelima* .Kuala Lumpur: Unit Perancang Ekonomi, Jabatan Perdana Menteri.
- \_\_\_\_\_. (1996). *Rancangan Malaysia Ketujuh* .Kuala Lumpur: Unit Perancang Ekonomi, Jabatan Perdana Menteri.
- \_\_\_\_\_. (2001) *Rancangan Malaysia Kelapan* .Kuala Lumpur: Unit Perancang Ekonomi, Jabatan Perdana Menteri.
- \_\_\_\_\_. (2006). *Rancangan Malaysia Kesembilan*. (2006). Putrajaya: Unit Perancang Ekonomi, Jabatan Perdana Menteri.
- National Research Council. (1989). *Diet and health: Implications for reducing chronic disease risk*. Washington, D.C:National Academy Press.
- Needham, J. (1970). *Clerks and craftsmen in China and the West*. (s.l.): Cambridge.
- Ng Oy Moon. (2001). *Consumer behavioral intention towards organic food*. Unpublished master's thesis, Universiti Sains Malaysia, Minden.
- Norani Sidek. (2005). *Pembudayaan makanan Malaysia. Sambutan hari makanan sedunia kali ke-25*. Putrajaya: Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani Malaysia.
- Olson, G. A. (1988). An aesthetics of rice. *Journal of The Siam Society*, 76, 7-28
- Om Prakash. (1961). *Food and drinks in Ancient India*. Delhi: Oriental Booksellers and Publishers.

- Ong Hak Ching. (1976, Disember). Sejarah kaum baba (Cina peranakan) di Melaka. Kertaskerja dibentangkan dalam *Seminar Sejarah Melaka*, Melaka.
- Othman Yatim. (2000, Mei). Batu Aceh: Warisan dan sumber sejarah serta budaya terpenting, khususnya di Johor. Kertaskerja dibentangkan dalam *Seminar Sejarah Dan Budaya Johor*, Johor .
- Peacock, B. A. V. (1965). The drums of Kampung Sungai Lang. In *Malaya in history (1957-1964)*. (hlm. 3 – 15). Malaya: Malayan Historical Society Publ.
- Pigeaud, T.G. (1984). *Chinese Muslim in Java in the 15<sup>th</sup> and 16<sup>th</sup> centuries: The Malay annals of Semarang and Cerbon*. Ricklefs, M.C. (Ed.) Melbourne: Ruskin Press.
- Raja Muhammad Nordin. (1964). *Risalah kebudayaan Melayu, sa pintas lalu*. Penang: Sinaran.
- Randhawa, M.S. (1939). *Land, labour and diet in Northern Rhodesia : An economic study of the Bemba Tribe*. London: Oxford.
- \_\_\_\_\_. (1962). *Agriculture and animal husbandry in India*. Delhi: India council of Agricultural Research.
- Rao, M.S.A. (1986). Conservatism and change in food habits among the migrants in India: A study in gastrodynamics. Dalam Khare, R.S. & Rao, M.S.A. *Food, society and culture: Aspects in South Asian food systems*. Durham: Carolina Academic Press.
- \_\_\_\_\_. (1986). *Conservatism and change in food habits among the migrants in India: A study in gastrodynamics*. In Khare, R. S. & Rao, M. S. A. (Eds). *Food, society and culture: Aspects in South Asian food systems* . Durham: Carolina Academic Press.
- Ratana Sananmuang. (1992). *Food preferences of Thai adolescents and their mothers' attitudes and knowledge about foods and nutrition*. Unpublished doctoral dissertation, Oregon State University.

- Robert, Knox Dentan. (1965). *Some senoi semai dietary restrictions. A study of food behaviour in a Malayan Hill tribe.* Unpublished doctoral dissertation, Yale University.
- Rotberg, R.I. (1983) Nutrition and history. *Journal of Interdisciplinary History*, XIV(2), 199-534
- Rozin, P. (1982). Human food selection: The interaction of biology, culture and individual experience. Dalam Baker, L. (ed). *The psychobiology of human food selection.* AVI, Westport. 1982.
- Reese, W. L. (1980). *Dictionary of phil and religion: Eastern & Western thought.* New Jersey: Humanities Press.
- Richards, A. (1948). *Hunger and work in a savagetribe :A functional study of nutrition among the southern bantu.* Free Press: Glencoe Ill
- Richards, C. E. (1977). *People in perspectives: An introduction to cultural anthropology.* (2<sup>nd</sup> Ed). New York: Random House.
- Said Hawa. (1988). *Kay la namdi ba`idan `an ihtiyajat al-`asr.* Kaherah: Mua'assasah Al-Khalij Al-'Arabi.
- Shatenstein, B. & Ghadirian P. (1998). Influences on Diet, health behaviours and their outcome in select ethnocultural and religious groups. *Nutrition*, Vol. 14(2), 223-230
- Sherry, O.P. (1970). *Food for thought : a key symbol in Sherpa culture* . Unpublished doctoral dissertation, The University of Chicago.
- Skinner, G. W. (1957). Chinese society in Thailand: An analytical history. Ithaca, N.Y.: Cornell University Press.
- Sorre, M. (1962). The geography of diet. Dalam Wagner, P.L. & Mikesell, M.W.(Eds). *Reading in cultural geography.* Chicago:University of Chicago Press.
- Sri, B. B. L. (1954/55). *Ancient India.* Excavations : Hastinapur.
- Swami Bhaskarananda. (1994). *The essentials of Hinduism.* Chennai: Sri Ramakrishna Math Mylapore.

Syed Muhammad Naquib Al-Attas. (1972). *Islam dalam Sejarah dan Kebudayaan Melayu: Suatu Mukaddimah Mengenai Peranan Islam Dalam Peradaban Sejarah Melayu-Indonesia, dan Kesannya dalam Sejarah Pemikiran, Bahasa dan Kesusasteraan Melayu*. Bangi: Universiti Kebangsaan Malaysia.

---

\_\_\_\_\_. (1974). *Brochure syarahan Tun Sri Lanang*. (Siri Kedua). Kuala Lumpur: Kementerian Kebudayaan Belia dan Sukan.

---

\_\_\_\_\_. (1984). *Islam dalam sejarah dan kebudayaan Melayu*. Bangi: Universiti Kebangsaan Malaysia.

---

\_\_\_\_\_. (2001). *Risalah untuk kaum muslimin*. Kuala Lumpur: Institut Antara Pemikir dan Tamadun Islam (ISTAC).

Tan Chee Beng. (1979). Peranakan Chinese in Northeast Kelantan with special reference to Chinese religion. *Journal of the Malaysian Branch of the Royal Asiatic Society* 55,26-52.

Thomas, M.S., Wolever, et.al., (1985). Lactose in the diabetic diet: A comparison with other carbohydrates. *Nutrition Research*. Vol 12 (5), 1335-1345

Tweedie, M. W. F. (1953). *The stone age of Malaya*. Malaya: Malaya Pub. House.

---

\_\_\_\_\_. (1957). *Prehistoric Malaya*. Singapore: Donald Moore.

Tylor, E. B. (1958). *The origins of culture : With an introduction* . New York : Harper & Row.

Vlekke, Bernard, H. M. (1967). *Nusantara, sejarah Indonesia*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

Voelcker, O. J. (1954/55). *Report of the Department of Agriculture 1952*. Kuala Lumpur. Government Press.

- \_\_\_\_\_. (1950) *Report of the Department of Agriculture 1950-1951*. Kuala Lumpur. Government Press.
- Wan Abdul Kadir. (2000). *Tradisi dan perubahan norma dan nilai di kalangan orang-orang Melayu*. Kuala Lumpur: Masfami Enterprise.
- \_\_\_\_\_. (2002). *Budaya bandaran: Perubahan budaya popular Melayu*. Kuala Lumpur: Penerbitan Pustaka Ilmu.
- Warisan Santapan Darul Ridzuan*. (1999). Kuala Kangsar: Qalam Seri Ridzuaniah Sdn. Bhd.
- Wertheim, W. F. (1969). *Indonesian society in transition, a study of social change*. (s. l.): Publ. W. Van Hoeve.
- Wilson, Christine Shearer. (1970). *Food beliefs and practices of Malay fishermen: an ethnographic study of diet on the East Coast of Malaya*. Unpublished doctoral dissertation, University of California.
- Wilkinson, R. J. (1935) . Early Indian influences in Malaysia. *J. of Straits Branch of the Royal Asiatic Society*, III Pt. 1, 4-5.
- Wilson, L. T. (1968). *Food and man*. New York: John Wiley & Sons Inc.
- Winstedt, R. O. (1950). *The Malays: A cultural history*. (2<sup>nd</sup> Ed.). London : Routledge & K. Paul.
- \_\_\_\_\_. (1961). Malay culture. *Journal of the Straits Branch of the Royal Asiatic Society*, 13 (1), 65.
- Wu, David, Y.H. (2002). *The globalization of Chinese food*. Surrey: Curzon Press.
- Zaida Zainal, et al. (2007). *Omega-3 polyunsaturated fatty acids as anti-inflammatory mediators in arthritis*. Paper presented at the 98<sup>th</sup> AOCS Annual Meeting & Expo, Quebec, Canada.
- Zainal Abidin Abdul Wahid. (1996). *Malaysia warisan dan perkembangan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka. Kuala Lumpur.

Zainal Kling. (1985). Konsep kebudayaan kebangsaan Malaysia .  
Dlm. Wan Abdul Kadir Wan Yusuff & Zainal Abidin Borhan.  
*Ideologi dan kebudayaan kebangsaan*. Kuala Lumpur:  
Jabatan Pengajian Melayu, Universiti Malaya.

Zabidi Nawawi. (1993). *Perubatan nabawi dan perubatan tabi'ie*.  
Perak: Pustaka Muda. 1993.

### **Akhbar dan Majalah**

(1988, Mac). KFC first fast food chain. *Malaysian Business*.

(2001, April 11). Penswastaan pengeluaran sijil halal dibatalkan.  
*Utusan Malaysia*.

(2004, Disember 12). Penggunaan logo halal perlu kaedah tertentu.  
*Utusan Malaysia*.

(2004, Mac 31). Jakim prihatin masalah pengguna Islam. *Berita  
Harian*.

(2004, Mei 16). Premis pameran logo palsu jakim: Hukum ikut Empat  
Mazhab Utama. *Harian Metro*.

(2005, Mac 18). 1,600 penguatkuasa halal – Kementerian  
Perdagangan Dalam Negeri diberi tugas sepenuhnya.  
*Utusan Malaysia*.

(2006, Julai 11). Kerajaan dicadang wujudkan Akta Logo Halal.  
*Utusan Malaysia*.

Ismail Hussein. (1975, April 13). Sejarah pertumbuhan bahasa  
kebangsaan kita. *Mingguan Malaysia*.

Lokman Ab. Rahman. (2004, April 9). Mengapa perlu logo Halal  
Malaysia. *Utusan Malaysia*.

Peter Smale. (1990, Jun). Fast food restaurant. *Asia Week*.

Zahed Saidin. (2004, Oktober 6). Tindakan serius salah guna sijil  
halal. *Utusan Malaysia*.

## **Halaman Web**

Kementerian Kesihatan Malaysia. Dasar Keselamatan Makanan (n.d.) Retrieved January 5, 2005, from  
Kebangsaan.<http://fsq.moh.gov.my/modules/>

*D.R. 49/2007. Rang Undang-undang. Suatu akta untuk meminda kanun tanah.* (n.d.) Retrieved February 8, 2004, from  
<http://www.parlimen.gov.my/billindex/pdf/DR%20492007.pdf>

*Guide to country profile. CIA the world factbook.* (n.d.). Retrieved January 2, 2003, from  
<http://www.cia.gov/cia/publications/factbook/>

*Halal Development Corporation.* (1987). Retrieved Mac 2, 2008, from  
<http://ignca.nic.in/ps04015.htm>

*Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. Sejarah.* (n.d.). Retrieved Mac 2, 2003, from <http://www.islam.gov.my/portal/sejarah>.

*Jabatan perangkaan Malaysia. Perangkaan penduduk di Malaysia tahun 2000.* Retrieved Januari 5, 2003, from  
<http://www.statistics.gov.my/Melayu/banci.htm>

*Jabatan Pertanian. Sejarah.* (n.d.). Retrieved April 10, 2003, from.  
<http://www.doa.gov.my/main.php?Content>

*JAKIM kesan 27 kes salah guna logo halal.* (2004, 17 Julai). Utusan Malaysia. Retrieved Julai 20, 2004, from.  
<http://www.utusan.com.my/utusan/archive>

*JAKIM perlu kawal penggunaan logo halal negara asing.* (2006, September 1). Utusan Malaysia. Retrieved Februari 9, 2007, from <http://www.utusan.com.my/utusan/archive>.

*Kelapa Sawit. GNU Free Documentation License.* R(2004). Retrieved January 2, 2004, from  
[http://ms.wikipedia.org/wiki/Sawit#Sejarah\\_kelapa\\_sawit](http://ms.wikipedia.org/wiki/Sawit#Sejarah_kelapa_sawit)

*Kementerian Kesihatan Malaysia. Dasar keselamatan makanan kebangsaan.* (n.d.). Retrieved Jun 8, 2006, from  
[http://fsq.moh.gov.my/modules/xt\\_conteudo/index.php?id=167](http://fsq.moh.gov.my/modules/xt_conteudo/index.php?id=167)

*Kementerian Persekitaran dan Sumber Asli. Sejarah.* (n.d.). Retrieved Jun 8, 2005 from <http://www.nre.gov.my/sejarah.htm>

*Kementerian Pertanian dan Industri Makanan Sabah. Sejarah penubuhan.* (n.d.). Retrieved Jun 14, 2004, from <http://www.sabah.gov.my/madfi/penubuhan.htm>

*Lembaga Perindustrian Nanas Malaysia. Sejarah, Objektif, Misi.* (n.d.). Retrieved Mei 8, 2003, from <http://www.mpib.gov.my/>

*Malay Food.* (n.d.). Retrieved Ogos 15, 2007, from <http://www.marimari.com/content/malaysia/food/malay/malay.html>

Moorthy, V. K., & Karnick, B. *Indian spices-tastes of paradise.* (n.d.). Retrieved Ogos 15, 2003, from <http://www.vigyanprasar.com/comcom/feature66.htm#1.%20Introduction>

Mukhopadhyay, P.K. *Bhutas: Some Inter-related themes of Indian cosmology.* (n.d.). Retrieved Ogos 16, 2003, from

*Perangkaan sijil halal. Jabatan Kemajuan Islam Malaysia.* (n.d.). Retrieved Jun 18, 2006, from <http://www.halal.gov.my>.

*Sejarah. Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia.* (n.d.). Retrieved Mei 8, 2003, from <http://www.mardi.my>

*Serah kuasa logo halal kepada JAKIM sedang disiapkan.* (2006, Disember 12). Utusan Malaysia. Retrieved Januari, 15, 2003, from <http://www.islam.gov.my/halal/halal017.html>

Subbrayappa, B.V. *Transmutation ancient Indian concepts and practices.* (n.d.). Retrieved Ogos 15, 2003, from [http://ignca.nic.in/ps\\_04014.htm](http://ignca.nic.in/ps_04014.htm)

*Sushi.* (n.d.). Retrieved Ogos 15, 2007, from <http://www.japan-guide.com/e/e2038.html>

*What is Ayurveda , Ayurvedic Foundations.* (n.d.). Retrieved January 2,

Mukhopadhyay, P.K. *Bhutas: Some Inter-related Themes of Indian Cosmology.*



Retrieved September 12, 2007, from <http://ignca.nic.in/ps04015.htm>.

Subbrayappa, B.V. *Transmutation Ancient Indian Concepts and Practices*.

Retrieved September 25, 2008, from [http://ignca.nic.in/ps\\_04014.htm](http://ignca.nic.in/ps_04014.htm)  
Dalam Narlikar, J.V. (ed) . *The Nature of Matter*. vol 4.  
2003, from. <http://www.ayur.com/about.html>

## LAMPIRAN 1

### Kajian Budaya Pengambilan Makanan Di kalangan Mahasiswa UM dan USIM.

Tanda (/) pada tempat yang berkenaan

#### Latar belakang

Jantina : Perempuan / Lelaki

Fakulti: \_\_\_\_\_

Bangsa: \_\_\_\_\_

Umur:

☐ Kurang 20 tahun ☐ 20-25 tahun  
☐ 26-30 tahun ☐ lebih 30 tahun

#### Pengambilan makanan setiap hari

Tandakan kumpulan yang manakah selalunya tabiat pengambilan makanan yang dilakukan. (tanda satu sahaja)

- |  |      |  |
|--|------|--|
| <input type="checkbox"/> <b>Kumpulan 1</b><br>Sarapan pagi<br>Makan tengahari<br>Minum petang<br>Makan malam | atau | <input type="checkbox"/> <b>Kumpulan 2</b><br>Sarapan pagi dan tengahari sekali<br>Minum petang dan makan malam sekali |
| <input type="checkbox"/> <b>Kumpulan 3</b><br>Makan tengahari.<br>Makan Malam                                | atau | <input type="checkbox"/> <b>Kumpulan 4</b><br>Sarapan pagi<br>minum petang<br>makan malam                              |

Lain-lain sila nyatakan: \_\_\_\_\_

Kekerapan makan nasi (tanda satu sahaja)

- ☐ sekali sehari ☐ dua kali sehari ☐ lebih dari dua kali  
☐ seminggu sekali ☐ lain-lain \_\_\_\_\_

Jika anda diberi pilihan untuk memilih **makanan utama** yang manakah anda akan makan Berikan nombor 1 untuk yang utama dan seterusnya:

- ☐ nasi dan lauk ☐ jenis mee atau meehon ☐ pizza atau ayam goreng

Lauk yang anda paling kerap makan. **Tandakan nombor 1** untuk yang utama dan seterusnya

- ☐ ayam ☐ daging ☐ udang ☐ ikan ☐ sotong ☐ lain \_\_\_\_\_

Adakah anda suka makan sayur? ☐ ya ☐ tidak

Jenis sayur yang anda paling suka (Tandakan nombor 1 untuk yang utama dan seterusnya)

- ☐ Kekacang ☐ Bayam ☐ Sawi ☐ Kangkung ☐ sayur-sayur kampung

- ☐ Kobis ☐ Karot ☐ Terong ☐ timun ☐ cendawan  
lain-lain \_\_\_\_\_

---

Buah-buahan yang anda paling suka (tandakan satu sahaja).

☐ Buah-buahan tempatan ☐ buah-buahan import

Buah-buahan tempatan yang anda suka. (Tandakan nombor 1 untuk yang utama dan seterusnya)

☐ betik ☐ jambu ☐ belimbing ☐ tembikai ☐ mangga ☐ pisang  
lain-lain\_\_\_\_\_

Buah-buahan import yang anda suka. (Tandakan nombor 1 untuk yang utama dan seterusnya)

☐ Epal ☐ Oren ☐ anggur ☐ Lai ☐ pear. lain\_\_\_\_\_

### **Pengambilan makanan segera**

Tandakan nombor 1 dan seterusnya yang anda paling suka. (Tandakan 1-5 sahaja)

☐ KFC ☐ Dunkin Donuts ☐ Burger King  
☐ Mc Donald's ☐ Domino Pizza ☐ Chicken King  
☐ Pizza Hut ☐ Kenny Rogers Roasters ☐ Delifrance  
☐ Dunya Kebab lain-lain\_\_\_\_\_

Alasan anda memilih (Tandakan nombor 1 untuk yang utama dan seterusnya)

☐ Banyak pilihan ☐ sedap ☐ harga berpatutan  
☐ menarik ☐ cepat dan mudah lain-lain\_\_\_\_\_

Kekerapan makan dalam seminggu

☐ Sekali ☐ dua kali ☐ lebih dari dua kali lain-lain\_\_\_\_\_

Faktor yang mempengaruhi anda makan

☐ Iklan ☐ Kawan ☐ Diri sendiri lain-lain \_\_\_\_\_

Perbelanjaan untuk sekali makan

☐ RM5.00 ☐ RM10.00 ☐ RM15.00 ☐ RM20.00

Jika anda ingin makan bersama kawan atau saudara ke manakah tempat yang anda tuju (pilih satu sahaja)

☐ Gerai nasi dan lauk ☐ Kedai makanan segera

**Terima Kasih**